FRIGIDAIRE®

All about the

Use & Care

of your Toaster Oven

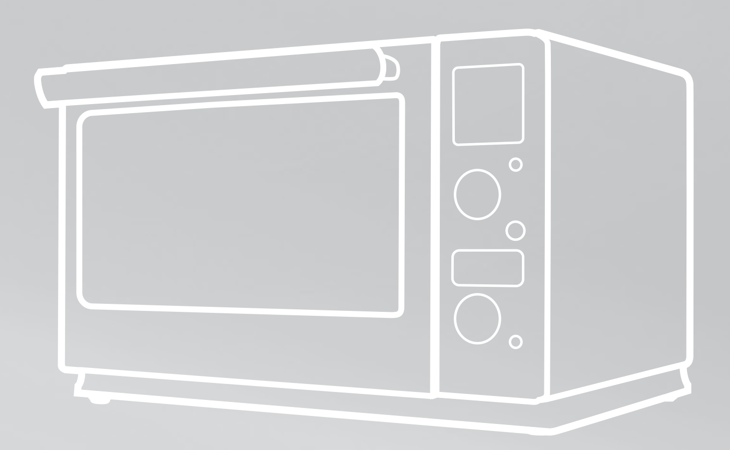


TABLE OF CONTENTS

71141 (May 2011)

USA and Canada 1-888-845-7330

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1 Read all instructions.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against electric shock, do not place cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord, plug. If the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service center for inspection, repair, or adjustment.
7 Do not use outdoors.
8 Do not let cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
9 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
10 Do not use this appliance for other than intended use.
11 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
12 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injuries.
13 When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14 Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.To disconnect, turn the control to OFF, and then remove the cord by grasping and pulling out the plug. Never unplug by pulling on the cord.
15 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, or other hot liquids.
16 Do not cover Crumb Tray or any part of the Oven with metal foil. This may cause overheating of the Oven.
17 Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
18 Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the Toaster Oven, as they may create a fire or a risk of electric shock.
19 While in operation, a fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like. Do not store, or lay any item on the oven during operation.
20 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
21 Do not place any of the following materials in the Oven: cardboard, plastic, paper, or other flammable materials.
22 Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
23 Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
24 This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our toll-free consumer relations line before using the oven.
25 To turn off the Convection Toaster Oven, press the Start/Cancel button during operation. All eight preset functions will be visible on the display when the unit is turned off.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Polarized Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug and reinsert. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

! CAUTION

Short Cord Instructions: Your Toaster Oven appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Electrical Power

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electric circuit from other appliances.

Product Specifications

❑ Model Number	FPTO06D7MS
❑ Rated Wattage	1500W
❑ Rated wattage of (upper) heating elements	900W
❑ Rated wattage of (lower) heating elements	600W
❑ Dimension	Width 17.75” (450mm) Depth 16.7” (421mm) Height 11.6” (289mm)
❑ Cavity capacity	0.6 cu.ft. (17L)



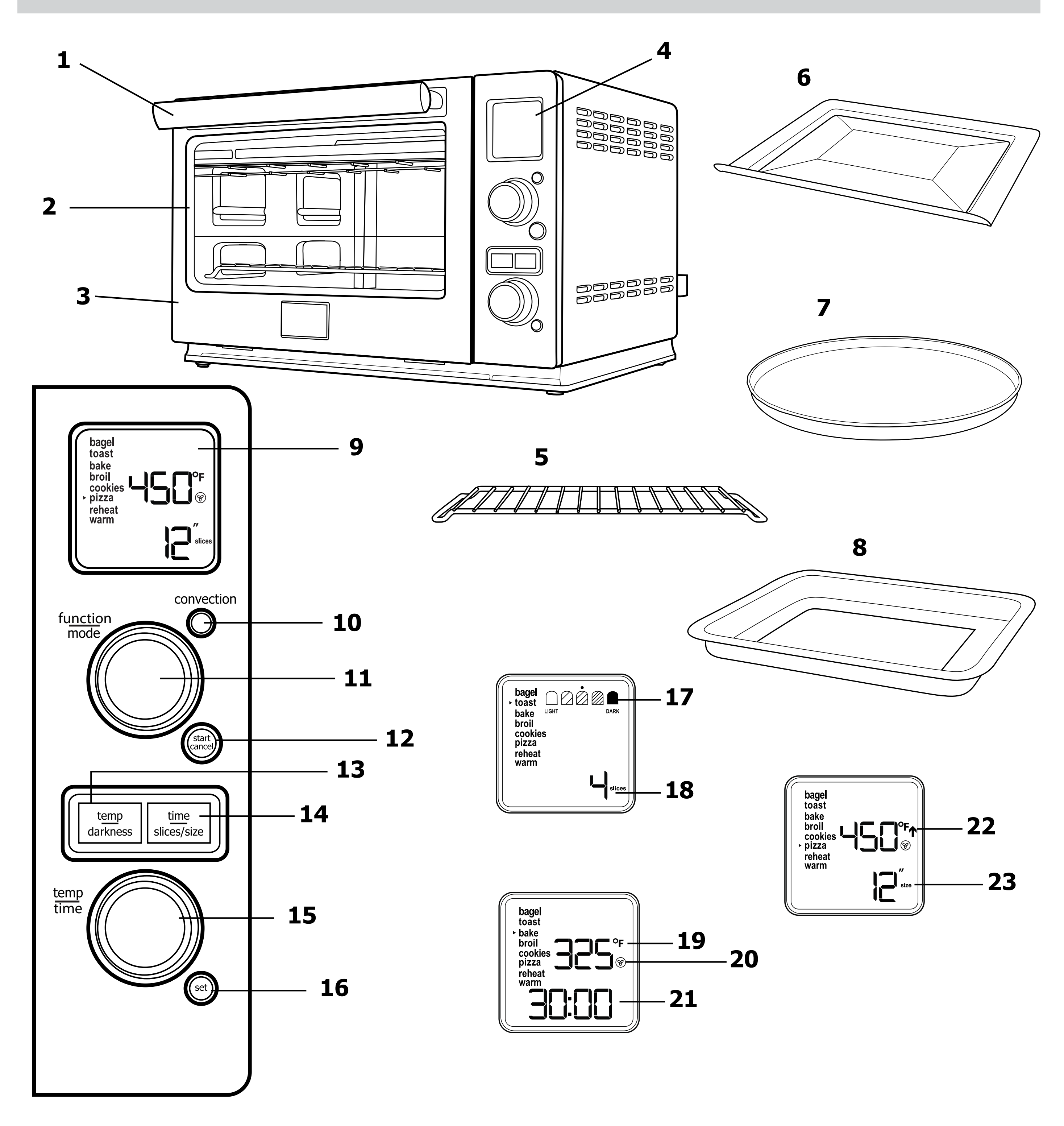
WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug the unit into a properly grounded electrical outlet.

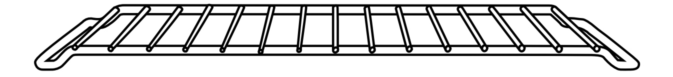
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PARTS AND FEATURES



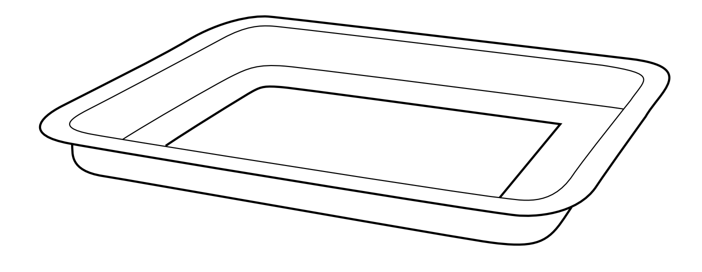
1 Door Handle	**7** Pizza Pan	**12** Start/Cancel	**18** Number of Slices
2 Flat Glass Door	**8** Bake Pan	**13** Temp/Darkness	**19** Temperature
3 Door Frame	**9** LCD Screen	**14** Time/Slices/Size	**20** Convection Icon
4 Control Panel	**10** PowerPlus™ Convection System	**15** Temp/Timer	**21** Cook Time
5 Cooking Rack	**11** Function/Mode Control	**16** Set	**22** Preheat Icon
6 Crumb Tray		**17** Toast/Bagel Darkness	**23** Pizza Size

Cooking Rack



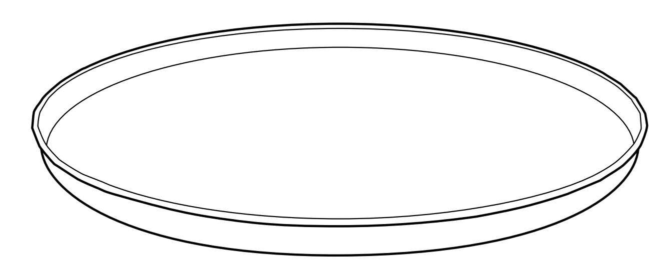
May be positioned in the upper, lower, or middle Rack Support Guides. This option is useful for toasting, baking, and general cooking with casseroles and other cookware.

Bake Pan



For use in broiling and baking meat, poultry, fish, and various other foods.

Pizza Pan



For use in broiling and baking up to a 12” pizza.

Function/Mode Control

Selects the cooking function.

PowerPlus ™ Convection System

Turns convection fan on/off.

Start/Cancel

Starts and turns off the Toaster Oven cooking functions. When the Toaster Oven is turned on, only the selected cooking function will be displayed on the LCD. When the Toaster Oven is turned off, all cooking functions are visible.

Temp/Darkness

Used to enter the desired temperature or darkness setting.

Time/Slices/Size

Used to enter the desired time, slices, or size setting.

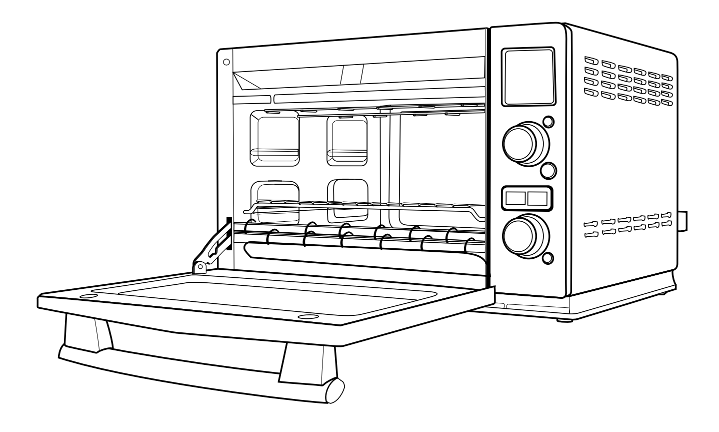
Temp/Timer

Used to select the temperature, darkness, time, slices, and size.

Set

Used to set the temperature, darkness, time, slices, and size.

Toaster Oven Cooking Racks



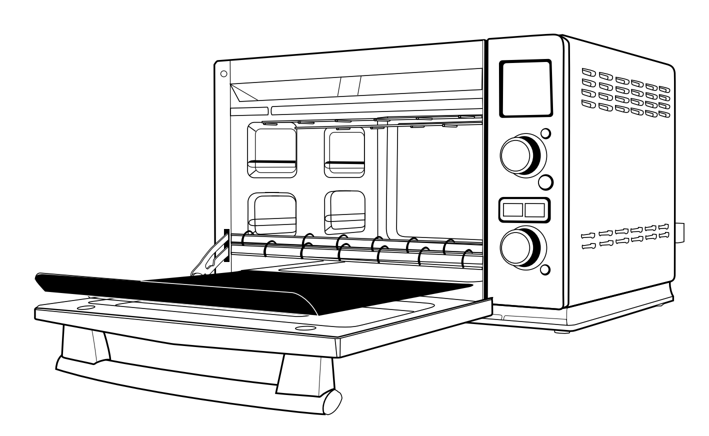
The convenient Cooking rack provides optimal cooking positions for up to 6 slices of toast, and the rack is reversible for optimal cooking heights.

Rack-Positioning Slots

Using the reversible Cooking Rack, the oven can accommodate up to 6 rack positions. There are upper, middle, and lower rack slots along the sides of the oven interior. The middle rack position slot contains a rack stop.

Removable Crumb Tray

The Crumb Tray can be accessed by opening the oven door, and is located at the bottom, inside the oven. The tray can be easily removed for cleaning. Hand washing is recommended. Allow oven to cool prior to removal.



Convection System

Convection fan system that circulates air around the food for faster and more even cooking. It is activated by default for the bake, cookies, pizza, and reheat cooking functions. It can also be turned on during the warm cycle. The fan icon to the right of the temperature display will indicate when the convection fan is activated. Most recipes recommend reducing the temperature by 25°F when cooking with convection.

Always check the food 10 minutes before the suggested cooking time is reached to avoid overcooking. For optimum results, maximize airflow by placing items in the center of the rack, leaving the food uncovered, and using bakeware with lower sides when possible.

Advanced Cooking Technology

The heating elements utilize halogen and quartz infrared technology with a total power output of 1500 watts. These elements use infrared light waves to preheat the oven and cook foods faster than conventional ovens. The elements will cycle on and off during normal operation to cook food more evenly.

PowerPlus® Preheat

Due to the rapid heating of the infrared elements, preheat times are much shorter than toaster ovens with conventional heating elements. For example, the preheat phase for the bake function to reach 325°F with the convection fan on takes approximately 3 minutes. The preheat phase is indicated by the flashing up arrow to the right of the temperature display on the LCD.

Control Panel

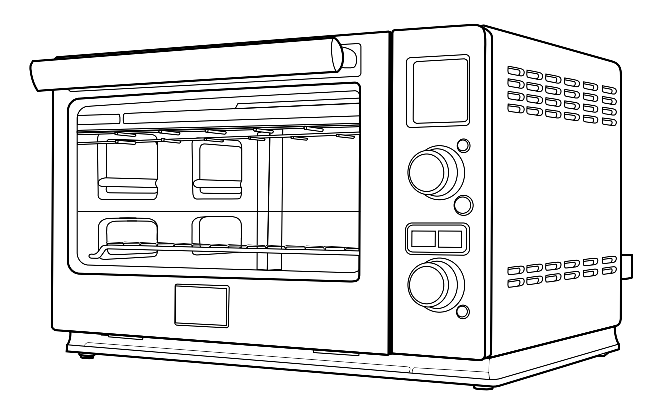
The large, easy to read LCD display indicates the cooking functions and settings selected. The large knobs and control buttons provide easy navigation of the different cooking functions and settings.

Time Control

For toast and bagels, the timer will display the time remaining based on which of the 5 darkness levels was selected. For pizza, the timer will display the time remaining based on which size pizza was selected. Alternatively, the cook time for pizza can also be adjusted. For all other functions, the timer will allow the user to set the cook time and, during cooking operation, see the time remaining.

Non-Stick Toaster Oven Interior

The non-stick interior provides an easy to clean interior surface. The 0.6 cubic foot interior is large enough to cook a 12” pizza or make 6 slices of toast.



Prior To Using Your Toaster Oven

1 Carefully unpack the contents from the box and check to make sure all accessories are accounted for, and that the toaster oven and accessories appear to be free of any physical damage. If you discover any damage, or missing parts, please contact our customer service department at 1-888-845-7330 prior to plugging the unit in.
2 Remove any printed material or tape from the Toaster Oven, and then inspect the interior by opening the oven door and looking inside, insuring there are no packaging materials or foreign objects inside the Toaster Oven.
3 After inspection, place the Toaster Oven upright on a countertop or table.
4 Remove and wash all accessories in hot, soapy water and dry thoroughly before placing back in the oven.
5 Plug the Toaster Oven into a grounded electrical outlet. The Toaster Oven should be the only appliance operating on that circuit.
6 Set the oven to bake mode at 425°F for 15 minutes and press the start button.



NOTE

During this break-in process, the oven may produce light smoke. This is normal.

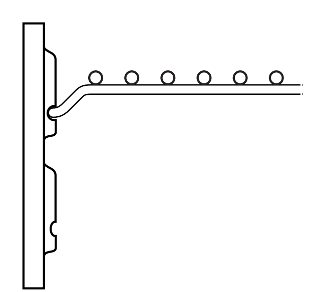
7 After this cycle completes, the Toaster Oven is now ready to use.

Each Time Before You Cook

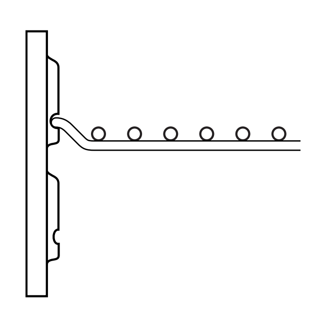
1 Remove all items not required for the next cooking procedure.
2 Plug into a grounded electrical outlet. The Toaster Oven should be the only appliance operating on the circuit.
3 The Toaster Oven is now ready to use.

How to Set the Cooking Rack Positions

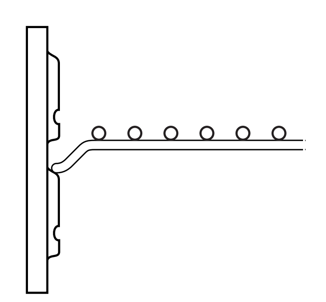
Top Slot-Rack UP



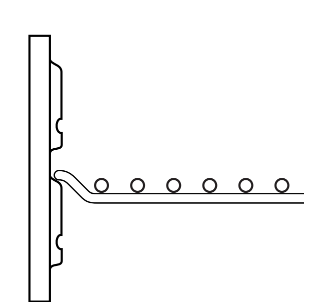
Top Slot-Rack DOWN



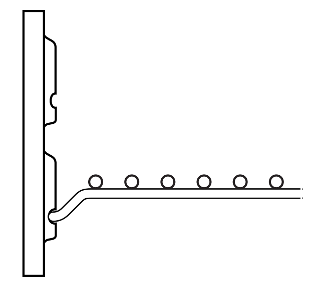
Mid Slot-Rack UP



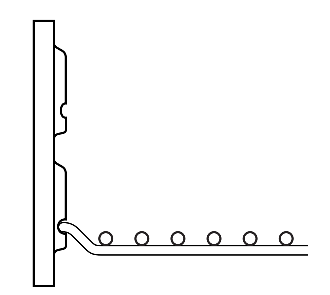
Mid Slot-Rack DOWN



Bottom Slot-Rack UP



Bottom Slot-Rack DOWN



To ensure food cooks uniformly, it is important to use the correct rack height position. Always make sure that food is at least 1” (2.5 cm) away from the cooking elements and always monitor the food while cooking. It may be necessary to move the food to a lower rack position if the top is browning too much or move it to a higher rack position if the bottom is cooking too much.

COOKING WITH THE TOASTER OVEN

Bake Function

Food Position:

Center food on the cooking rack and adjust the rack height so the food is centered in the Toaster Oven. The lower slots with the rack in the up position is a good starting point. Be sure to account for foods that rise when cooked by placing them lower in the Toaster Oven. Because the top and bottom heating elements are activated during this function, adjusting the rack height up or down may be necessary for even cooking.

Convection Fan:

Turned on by default for faster, more even cooking. This will shorten cooking times for most foods by circulating air inside the Toaster Oven. Centering the food and using cookware that allows more circulation will provide the best results. This may be turned off by pressing the Convection button.

1. After centering the food in the Toaster Oven and closing the door, turn the Function/Mode control knob to BAKE.
2. Press the Temp/Darkness button, and then turn the Temp/Time control knob to the desired cooking temperature per recipe or packaging instructions and press the Set button. Pressing the Set button will select the current temperature (or darkness, Time/Size/Slice setting when adjusting those settings); however, pressing the Time/Size/Slice button or Start/Cancel button or simply waiting five seconds will also set the current temperature, darkness, time, size, or slice.
3. Press the Time/Size/Slice button, and turn the Temp/Time control knob to the desired cooking time.
4. Press the Start/Cancel button to begin cooking.
5. When the time has elapsed, the tone will sound and the oven will automatically shut off.
6. If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the oven off. Then, remove the food.

! CAUTION

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Broil Function

Food Position:

Broiling is typically used to cook food from the top down and promotes browning on top by only activating the top heating elements. Food will brown quicker the closer it is placed to the top heating elements by utilizing the middle or upper slots; however, food should always be at least 1” (2.5 cm) away from the heating elements. If food is browning too much then the rack height should be lowered or the temperature turned down.

1. Place the food to be broiled toward the center of the rack, and then close the oven door. The Toaster Oven does not have an open door feature, so the door must be closed during use.
2. Set the Function/Mode control knob to BROIL.
3. The default cooking temperature for broiling is preset to 400°F. If you would like to change the temperature setting, press the Temp/Darkness button, and then turn the Temp/Time control knob to select 300°F for low.
4. Press the Time/Slice/Size button, and then turn the Temp/Time control knob to the desired cooking time.
5. Press the Start/Cancel button to start the oven.
6. Monitor the broiling progress since browning with infrared elements can be achieved very quickly.
7. When broiling food on both sides, set the time for each side. When the tone sounds, the oven will automatically shut off, and you can then turn the food over and reset the oven for the other side.



NOTE

Food to be broiled should be at least 1” (2.5 cm) from the heating elements on the top of the oven. For foods such as fish or chicken, or where less browning is desired, place the rack in a lower position.

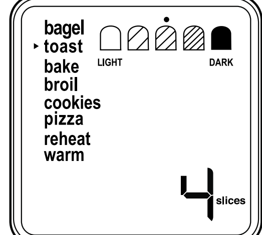
8. When the time elapses, a tone will sound and the oven will automatically shut off.
9. If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

Toast Function

Food Position:

Regardless of the number of slices, bread should always be positioned directly on the cooking rack and as close to the center of it as possible for the most even toasting. Generally, the lower slots with the rack in the up position will provide the most even results as both the top and bottom heating elements are activated during this function. Adjust the cooking rack height as needed depending on the type of bread being toasted.

1 Place the bread to be toasted directly on the rack. Toast up to six slices of bread at once. When toasting only one or two slices, place the bread in the center of the cooking rack.
2 Close the Toaster Oven door.
3 Turn the Function/Mode control knob to the Toast setting.



4 Press the Temp/Darkness button and turn the Temp/Darkness control knob to the desired darkness setting on the LCD screen.
5 Press the Time/Slices/Size button, and then turn the Temp/Time control knob to select the number of slices that you are toasting. That number will be reflected on the LCD screen.
6 Press the Start/Cancel button to start the oven.
7 When the time elapses, a tone will sound and the oven will automatically shut off.
8 If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

NOTE

It is normal for condensation to form on the glass when toasting moist or fresh breads.

IMPORTANT

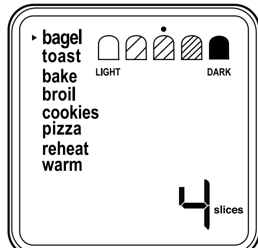
When the Toaster Oven is set to the Toast function, the time is replaced by the Darkness and Slices settings. Time and heat can be managed using these settings.

Bagel Function

Food Position:

Bagels (and English muffins) should be sliced in half and placed cut side up. Regardless of the number of slices, bagels should always be positioned directly on the cooking rack and as close to the center of it as possible for the most even toasting. Generally, the lower slots with the rack in the up position will provide the most even results as both the top and bottom heating elements are activated during this function. Adjust the cooking rack height as needed depending on the type of bread products being toasted.

1 Place the bagel halves (or English muffin halves) to be toasted directly on the rack. Toast up to six halves at once. When toasting only two halves, place in the center of the cooking rack.
2 Close the Toaster Oven door.
3 Turn the Function/Mode control knob to the Bagel setting.



4 Press the Temp/Darkness button and turn the Temp/Darkness control knob to the desired darkness setting on the LCD screen.
5 Press the Time/Slices/Size button, and then turn the Temp/Time control knob to select the number of slices that you are toasting. That number will be reflected on the LCD screen.
6 Press the Start/Cancel button to start the oven.
7 When the time elapses, a tone will sound and the oven will automatically shut off.
8 If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

NOTE

It is normal for condensation to form on the glass when toasting moist or fresh bagels.

IMPORTANT

When the toaster Oven is set to Bagel function, the temperature and time is replaced by the Darkness and Slices settings. Temperature and time can be managed using these settings.

COOKING WITH THE TOASTER OVEN

Pizza Function

Food Position:

Pizza should be cooked in the supplied pizza pan and placed in the Toaster Oven so that it does not contact the door when the door is fully closed. The rack should be set in the middle slots in the rack down position.

Convection Fan:

Turned on by default for faster, more even cooking. This may be turned off by pressing the Convection button.

1. Using the supplied pizza pan, place the pizza in the pan and onto the cooking rack. (The Toaster Oven has presets for 6”, 9”, and 12” pizzas).
2. Close the Toaster Oven door.
3. Turn the Function/Control control knob to the Pizza setting.
4. The default temperature is preset to 450°F. To change the preset temperature, press the Temp/Darkness button and then turn the Temp/Time control knob to select the desired temperature.



5. Press the Time/Slices/Size button, and then turn the Temp/Time control knob to select the pizza size that you are baking. That number will be reflected on the LCD screen.
6. The default baking times are preset to 16 minutes for a 6”, 18 minutes for a 9” and 20 minutes for a 12”. To change the baking time, press the Time/Size/Slice button and turn the Temp/Time control knob to select desired time.
7. Press the Start/Cancel button to start the oven.
8. When the time elapses, a tone will sound and the oven will automatically shut off.
9. If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

Cookies Function

Food Position:

Place homemade or prepared cookie dough on the baking pan, pizza pan, or other oven safe bakeware that will not prevent the Toaster Oven door from completely closing. Place the rack in the middle slots in the rack down position as this will provide even cooking since both the top and bottom heating elements are activated during this function.

Convection Fan:

Turned on by default for faster, more even cooking. This may be turned off by pressing the Convection button.

1. Place the bakeware with the cookie dough on the cooking rack.
2. Close the Toaster Oven door.
3. Turn the Function/Mode control knob to the Cookies setting.
4. The default temperature is preset to 350°F. To change the preset temperature, press the Temp/Darkness button and then turn the Temp/Time control knob to select the desired temperature.



5. The default time is 11 minutes. To change the preset time, press the Time/Slices/Size button, and then turn the Temp/Time control knob to select desired time.
6. Press the Start/Cancel button to start the oven.
7. When the time elapses, a tone will sound and the oven will automatically shut off.
8. If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

Reheat Function

Food Position:

Ideal for quickly warming up foods, the top and bottom heating elements will activate during this function. Foods should be placed in the center of the Toaster Oven so the rack in the lower slots in the rack up position is generally a good starting point. Adjusting the rack height up or down may be necessary for even heating.

Convection Fan:

Turned on by default for faster, more even cooking. This may be turned off by pressing the Convection button.

1. After centering the food in the Toaster Oven and closing the door, turn the Function/Mode control knob to Reheat.
2. Press the Temp/Darkness button, and then turn the Temp/Time control knob to the desired reheating temperature.
3. Press the Time/Size/Slice button, and turn the Temp/Time control knob to the desired reheating time.
4. Press the Start/Cancel



button to begin reheating.

5 When the time has elapsed, the tone will sound and the oven will automatically shut off.
6 If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

Warm Function

Food Position:

Ideal for keeping foods warm, the bottom heating elements will activate during this function. Foods should be placed in the center of the Toaster Oven so the rack in the lower slots in the rack up position is generally a good starting point. Adjusting the rack height up or down may be necessary for even warming.

Convection Fan:

Turned off by default. This may be turned on by pressing the Convection button.

1 After centering the food in the Toaster Oven and closing the door, turn the Function/Mode control knob to Warm.
2 Press the Temp/Darkness button, and then turn the Temp/Time control knob to the desired warming temperature.
3 Press the Time/Size/Slice button, and turn the Temp/Time control knob to the desired warming time.
4 Press the Start/Cancel button to begin the warming function.



5 When the time has elapsed, the tone will sound and the oven will automatically shut off.
6 If food is to be removed before the cycle ends, simply press the Start/Cancel button to shut the Toaster Oven off. Then, remove the food.

CLEANING YOUR TOASTER OVEN

- Prior to cleaning, turn the Toaster Oven off and unplug the unit from the electrical outlet.
- Make sure the Toaster Oven and all surfaces have had ample time to cool.
- For daily cleaning, wipe the outside surface with a clean, damp cloth. To further enhance the finish of the Stainless Steel exterior, Frigidaire recommends Ecosential Stainless Steel Cleaner, by Smart ChoiceTM. You can order on line at: http://frigidaire.stores.yahoo.net, or by calling 1-800-599-7579.
- The cooking rack, pizza pan, bake pan, and Crumb Tray are dishwasher-safe, but must be washed in the top rack of the dishwasher. To clean by hand, wash in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly before placing these items back in the toaster oven.
- The interior of the oven was manufactured with a nonstick surface. Wash only with cloth, or other soft-surface material. Do not use abrasive or metallic cleaners on the interior, as damage to the nonstick surface may occur.

NOTE

The cooking rack, bake pan and grill are dishwasher safe, and should be washed in the upper rack of the dishwasher.

- Do not use metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Do not immerse the Toaster Oven in water or any other liquid.

Issue	Possible Solutions
The oven does not turn on.	• Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
The LCD display is not backlit.	• The display will go into standby mode after 60 seconds of not being used. Pressing any button will illuminate the display.
The time, temperature, size, slice, or darkness is not changing when turning the temp/time knob.	• The current setting of the time, temperature, size, slice, and darkness will be automatically selected after 5 seconds of inactivity. To adjust the setting, simply press the button for the setting that you wish to change and adjust to your preference.
The bottom heating elements are not glowing like the top heating elements.	• This is normal because the top heating elements are halogen infrared which emit a brilliant glow while the bottom heating elements are not.
The heating elements do not stay on during the entire cooking cycle.	• This is normal as the oven will regulate the temperature by pulsing the heating elements on and off during the cooking cycle.
Larger foods such as pizza are not cooking or browning uniformly.	• Larger items such as 12" pizzas may brown more evenly if they are rotated 90 degrees half way through the cooking time.
If after reading the entire Use and Care Guide you still have questions:	• Contact customer service at the phone number listed in the warranty section of this Use and Care Guide.

SMALL DOMESTIC APPLIANCE WARRANTY INFORMATION

Your appliance is covered by **a one year limited warranty.** For one year from your original date of purchase, Electrolux will repair or replace the appliance or parts, at Electrolux's option, that prove to be defective in materials or workmanship when the appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions. Labor and all costs associated with returning the appliance or parts to us and our returning the appliance or parts to you are excluded under this warranty. As a matter of warranty policy, Electrolux will not refund the consumer's purchase price. If a product or part under warranty is no longer available, Electrolux will replace with a comparable product of equal or greater value.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Products that have been transferred from the original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is".
5. Food loss due to product failure.
6. Products used in a commercial setting or anything but single family household use.
7. Labor or service visits under any circumstance.
8. Glass parts or containers, filters, non-stick surfaces.
9. Ordinary wear and tear.
10. Damages caused by improper use, installation, or service; use of parts other than genuine Electrolux parts; negligence; abuse; misuse; inadequate or excessive power supply; accidents; fires; or acts of God.

Keep your receipt or some other appropriate payment record to establish the warranty period. Should warranty service be required, you must show proof of purchase.

If You Need Service:

To obtain warranty service in the USA or Canada, call 1-888-845-7330. Please have the model number, serial number, and date of purchase information available.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES:

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE, AT ELECTROLUX'S SOLE DISCRETION, PRODUCT OR PART REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

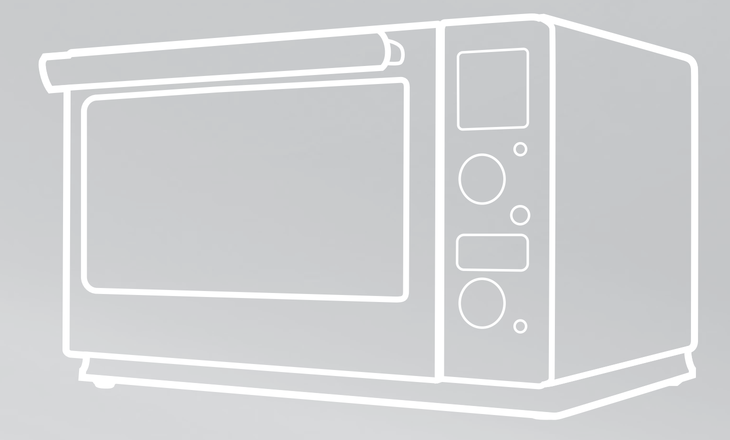
This warranty only applies to products purchased in the USA and CANADA. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADA
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

Todo acerca del Uso Y Cuidado de su Horno Tostador



ÍNDICE

7I141 (Mayo de 2011)

EE. UU. Y Canadá 1-888-845-7330

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

1 Lea todas las instrucciones.

2 No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.

3 Como protección contra una descarga eléctrica, no coloque el cable, los enchufes o el aparato cerca de agua o líquidos.

4 Es necesaria una vigilancia minuciosa cuando el aparato se utiliza cerca de menores de edad.

5 Desconéctelo de la toma de corriente si no lo utiliza y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.

6 No ponga a funcionar ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato está averiado o ha sufrido algún daño, llévelo al centro de servicio más cercano para que lo inspeccionen, reparen o ajusten.

7 No lo utilice en exteriores.

8 No deje que el cable toque superficies calientes o cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por niños o se tropiecen accidentalmente.

9 No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente o dentro de un horno microondas.

10 No utilice este aparato para otro uso que no sea para el que está destinado.

11 No limpie con estropajos metálicos para restregar. Se pueden desprender fragmentos del estropajo y tener contacto con piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.

12 La utilización de accesorios que no recomienda el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones graves.

13 Cuando el horno esté funcionando, mantenga al menos cuatro pulgadas de distancia en todos los lados del horno, a fin de permitir que el aire circule adecuadamente.

14 Siempre conecte primero el enchufe al aparato, después conecte el enchufe del cable a unta toma de corriente. Para desconectarlo, presione el botón Cancel (cancelar), luego retire el cable agarrando y jalando el enchufe. Nunca desconecte jalando el cable.

15 Se debe tener extrema precaución al mover el aparato cuando contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

16 No cubra la BANDEJA RECEPTORA DE MIGAJAS u otra pieza del Horno con papel metálico. Esto puede ocasionar que el Horno se sobrecaliente.

17 Tenga extrema precaución al quitar la bandeja o al eliminar grasa caliente u otros líquidos calientes.

18 No debe introducir alimentos de mayor tamaño o utensilios metálicos en el Horno Tostador, porque pueden generar fuego o el riesgo de una descarga eléctrica.

19 Durante el funcionamiento, se puede producir fuego si el horno está cubierto o tiene contacto con material inflamable, como cortinas, paños colgantes, paredes y objetos similares. No almacene, ni deposite ningún objeto sobre el horno cuando esté funcionando.

20 Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes hechos con cualquier material que no sea vidrio o metal.

21 No coloque ninguno de estos materiales en el Horno: cartón, plástico, papel u otro material inflamable.

22 Si no utiliza el Horno, no almacene en su interior ningún material que no sean los accesorios que recomienda el fabricante.

23 Utilice siempre guantes de protección con aislamiento al introducir o retirar objetos cuando el Horno está caliente.

24 Este aparato tiene una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más sólido que el vidrio normal y más resistente a rupturas. El vidrio templado se puede quebrar, pero los fragmentos no tienen bordes filosos. Evite rascar la superficie de la puerta o las superficies melladas. Si la puerta tiene una raspadura o melladura, comuníquese a la línea gratuita de relaciones con el cliente antes de utilizar el horno.

25 Para apagar el Horno Tostador de Cocción Rápida, presione el botón Start/Cancel (iniciar/cancelar) durante el funcionamiento. Las ocho funciones predefinidas se verán en la pantalla cuando se apague la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD DEL HORNO TOSTADOR FRIGIDAIRE

Información de Seguridad Para el Consumidor

ESTA UNIDAD ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Enchufe Polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se adapta a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no es posible insertar completamente el enchufe en la toma, inviértalo y vuelva a insertarlo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista competente. No modifique de ninguna manera el enchufe.



PRECAUCIÓN

Instrucciones para el cable corto: Su Tostador está equipado con un cable de corriente corto, como precaución de seguridad para evitar lesiones personales o daños materiales ocasionados por jalar, tropezar o estrangularse con un cable más largo. No permita que menores de edad utilicen o estén cerca del aparato sin la vigilancia estrecha de un adulto. Si se utiliza un cable de extensión, (1) la nominación eléctrica del conjunto o extensión del cable debe ser al menos igual a la nominación eléctrica del aparato, (2) el cable debe acomodarse de modo que no quede suspendido sobre la encimera o superficie de mesa y menores de edad no tropiecen o puedan jalarlo.

Energía Eléctrica

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, el aparato podría no funcionar correctamente. El mismo debería ser operado en un circuito eléctrico independiente de otros aparatos electrodomésticos.

Especificaciones Del Producto

- ❑ Número De Modelo — FPTO06D7MS
- ❑ Voltaje Nominal — 1500W
- ❑ Vataje nominal de los elementos térmicos (superiores) — 900W
- ❑ Vataje nominal de los elementos térmicos (inferiores) — 600W
- ❑ Dimensiones — Ancho 17.75” 450mm)
Profundidad 16.7” (421mm)
Altura 11.6” (289mm)
- ❑ Capacidad de cavidad — 0.6 pies cúbicos (17L)



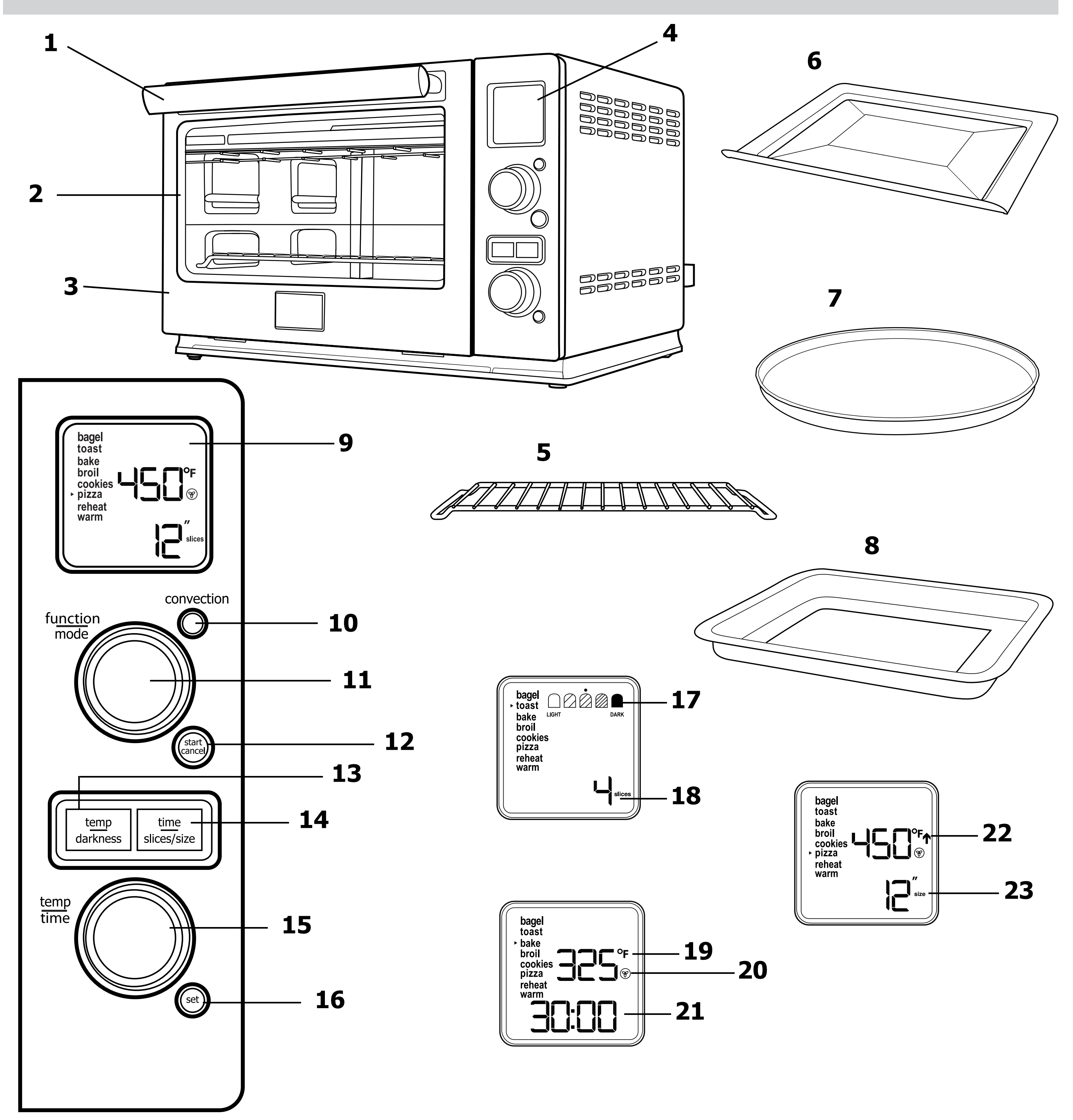
ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica

Enchufe la unidad a una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra.

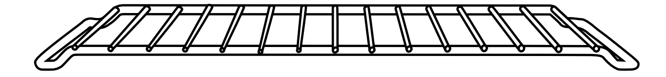
No respetar estas instrucciones puede tener como resultado la muerte, incendio o descarga eléctrica.

PIEZAS Y FUNCIONES



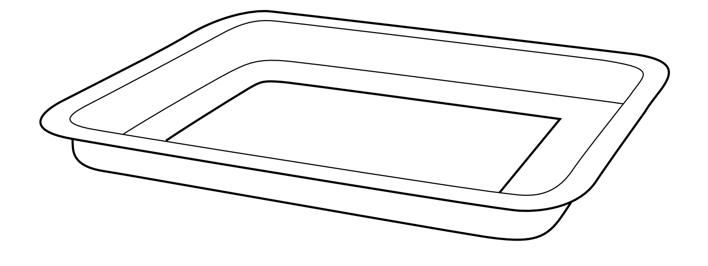
1 Asa De La Puerta
2 Puerta De Vidrio Plano
3 Bastidor De La Puerta
4 Panel De Control
5 Rejilla De Cocción
6 Bandeja Receptora De Migajas
7 Refractario Para Pizza
8 Refractario Para Horneado
9 Pantalla LCD
10 Sistema de Cocción Rápida PowerPlus™
11 Perilla Función/Mode
12 Inicio/Cancelar
13 Temperatura/Grado De Tostado
14 Tiempo/Rebanadas/ Tamaño
15 Temperatura/ Temporizador
16 Programar
17 Oscuridad De Tostada/ Rosca
18 Número De Rebanadas
19 Temperatura
20 Icono De Convección
21 Tiempo De Cocción
22 Icono de Precalentar
23 Tamaño de Pizza

Rejilla De Cocción



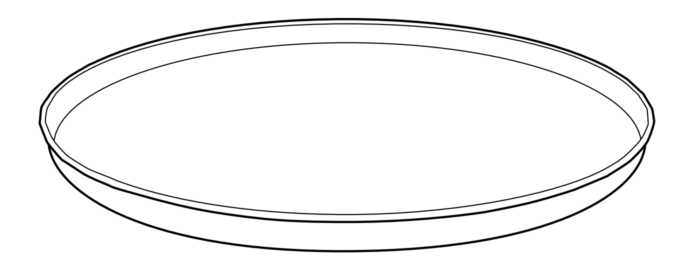
Se debe colocar en los carriles de apoyo superior, intermedio e inferior para la rejilla. Esta opción es útil para tostar, hornear y cocción en general con cacerolas y otro tipo de utensilios de cocción.

Refractario Para Horneado



Se utiliza para asar y hornear res, aves, peces y muchos otros alimentos.

Refractario Para Pizza



Se utiliza para asar y hornear pizzas hasta de 12".

Perilla Función/Mode

Selecciona la función de cocción.

Sistema De Cocción Rápida PowerPlus ™

Enciende/apaga el ventilador de cocción rápida.

Inicio/Cancelar

Inicia y apaga las funciones de cocción del Horno Tostador. Cuando el Horno Tostador está encendido, sólo la función de cocción seleccionada se mostrará en la pantalla LCD. Cuando el Horno Tostador está apagado, se pueden ver todas las funciones de cocción.

Temperatura/Grado de Tostado

Used to enter the desired temperature or darkness setting.

Tiempo/Rebanadas/Tamaño

Se utiliza para introducir la temperatura o el grado de tostado deseado.

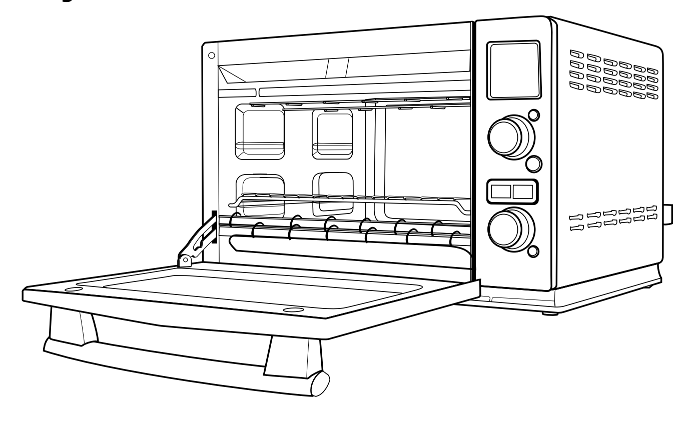
Temperatura/Temporizador

Se utiliza para seleccionar la temperatura, grado de tostado, tiempo, cantidad de rebanadas, y tamaño.

Programar

Se utiliza para fijar la selección de temperatura, grado de tostado, tiempo, cantidad de rebanadas, y tamaño.

Rejillas De Cocción Del Horno Tostador

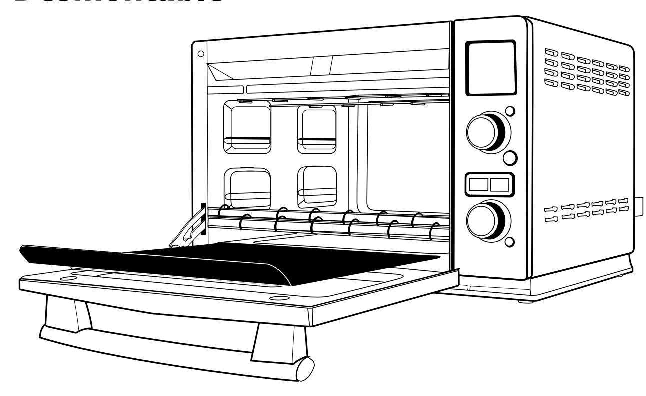


La cómoda rejilla de Cocción ofrece posiciones de cocción óptimas hasta para 6 rebanadas de pan y es reversible para obtener alturas de cocción óptimas.

Ranuras De Posicionamiento De La Rejilla

Mediante el uso de la rejilla de cocción reversible, el horno puede adaptar hasta 6 posiciones de rejilla. Hay ranuras de posicionamiento superior, intermedio e inferior en los costados del interior del horno. La posición intermedia de la rejilla contiene un tope.

Bandeja Receptora De Migajas Desmontable



Se puede tener acceso a la bandeja receptora de migajas al abrir la puerta del horno, la bandeja se localiza en la parte inferior del interior del horno. La bandeja se retira con facilidad para limpiarla. Se recomienda lavarla a mano. Permita que el horno se enfríe antes de retirarla.

Sistema De Cocción Rápida

El sistema ventilador de cocción rápida circula el aire alrededor del alimento para posibilitar una cocción más rápida y uniforme. Se activa por configuración predeterminada para las funciones de horneado de galletas, asado y cocción o recalentamiento de pizzas. También se puede activar durante el ciclo de calentamiento. El símbolo del ventilador en el lado derecho de la pantalla de temperatura indica si el ventilador de cocción rápida se ha activado. Para la mayoría de las recetas se recomienda una temperatura de 25 °F si se cocina con cocción rápida.

Siempre revise el alimento 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de cocción sugerido a fin de evitar la recocción. Para obtener máximos resultados, aumente el flujo de aire colocando los objetos en el centro de la rejilla, con la comida descubierta y utilizando, de ser posible, utensilios con costados bajos.

Tecnología Avanzada De Cocción

Los elementos térmicos utilizan tecnología halógena e infrarroja de cuarzo, con una salida de potencia total de 1500 vatios. Estos elementos utilizan ondas de luz infrarroja para precalentar el horno y cocer alimentos con mayor rapidez que los hornos convencionales. Los elementos se conmutan de encendido a apagado durante el funcionamiento normal para cocer alimentos de manera más uniforme.

Precalentamiento PowerPlus®

Debido al calentamiento rápido de los elementos térmicos infrarrojos, los tiempos de precalentamiento son mucho más breves que los de los hornos tostadores que tienen elementos térmicos convencionales. Por ejemplo, para que la etapa de precalentamiento de la función de horneado alcance 325° F, transcurren aproximadamente 3 minutos. La etapa de precalentamiento se indica con una flecha orientada hacia arriba que destella en el lado derecho de la pantalla LCD de temperatura.

Panel De Control

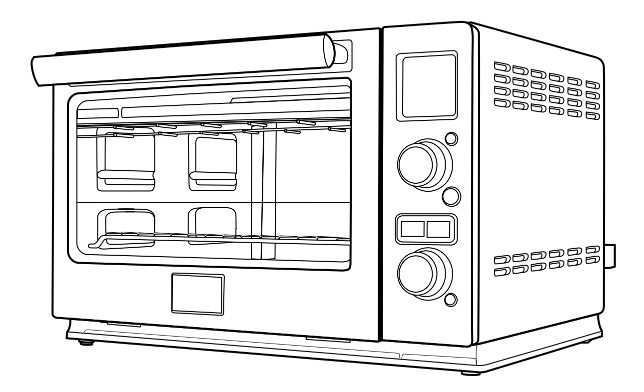
La pantalla LCD grande, de fácil lectura, indica las funciones de cocción y los ajustes seleccionados. Las perillas grandes y los botones de controles facilitan la navegación de funciones y ajustes diferentes.

Control De Tiempo

Ara tostar panes y rosquillas, el cronómetro muestra el tiempo por transcurrir basándose en cuál de los 5 niveles de dorado fue seleccionado. Para una pizza, el cronómetro muestra el tiempo por transcurrir basándose en el tamaño de pizza que fue seleccionado. De manera alterna, el tiempo de cocción de la pizza también se puede ajustar. Para todas las demás funciones, el cronómetro permite al usuario ajustar el tiempo de cocción y, durante la operación, observar el tiempo por transcurrir.

Interior Antiadherente Del Horno Tostador

El interior antiadherente facilita la limpieza de la superficie interior. El interior de 0.6 pies cúbicos es suficientemente espacioso para cocer una pizza de 12” u hornear 5 rebanadas de pan.



Antes De Utilizar Su Horno Tostador

1 Desembale cuidadosamente el contenido de la caja y compruebe que todos los accesorios esten incluidos, y que el Horno Tostador y los accesorios no muestren ningún daño físico. Si descubre algún daño o piezas faltantes, por favor póngase en contacto con nuestro departamento de servicio al cliente al 1-888-845-7330 antes de conectar la unidad.

2 Retire cualquier material impreso o cinta del Horno Tostador, y luego inspeccione el interior abriendo la puerta del horno y mirando adentro, asegurándose de que no queden materiales de embalaje u objetos extraños en el interior del Horno Tostador.

3 Después de haberlo inspeccionado, coloque el Horno Tostador sobre un mostrador o mesa asegurándose de que quede nivelado.

4 Retire y lave todos los accesorios con agua caliente y jabón y séquelos completamente antes de volver a colocarlos en el horno.

5 Enchufe el horno en una toma de corriente con conexión a tierra. El Horno Tostador debe ser el único aparato conectado a ese circuito.

6 Ajuste el horno en el modo de horneado a 425° F durante 15 minutos y presione el botón de inicio.

NOTA

Durante este proceso de operación inicial, el horno puede producir un poco de humo. Esto es normal.

7 Una vez que finaliza este ciclo, el Horno Tostador está listo para ser utilizado.

Siempre Antes De Utilizar El Horno

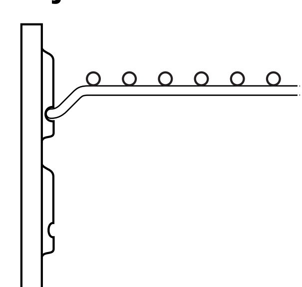
1 Retire todos los objetos que no son necesarios para el próximo procedimiento de cocción.

2 Enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra. El Horno Tostador debe ser el único aparato conectado al circuito.

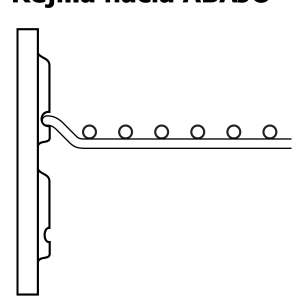
3 El Horno Tostador está listo para ser utilizado.

Cómo Ajustar Las Posiciones De La Rejilla De Cocción

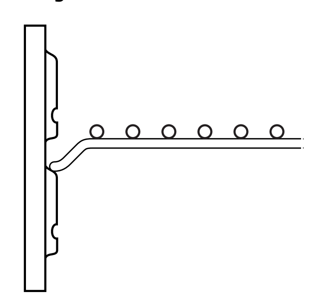
Ranura superior-Rejilla hacia ARRIBA



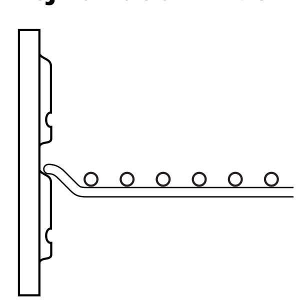
Ranura superior-Rejilla hacia ABAJO



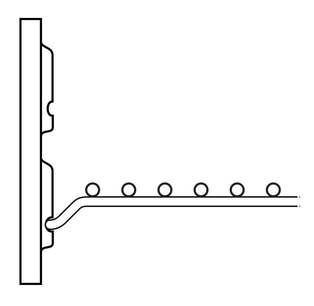
Ranura intermedia-Rejilla hacia ARRIBA



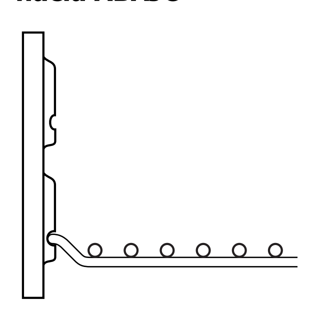
Ranura intermedia-Rejilla hacia ABAJO



Ranura inferior-Rejilla hacia ARRIBA



Ranura inferior-Rejilla hacia ABAJO



Para asegurar que la cocción de la comida sea uniforme, es importante utilizar la posición de rejilla a la altura correcta. Siempre compruebe que la comida esté al menos a 1” (2.5 cm) de distancia de los elementos de cocción y siempre vigile la comida durante la cocción. Puede ser necesario mover la comida a una posición de rejilla más baja si la superficie se dora demasiado o moverla a una posición más alta si es demasiada la cocción de la superficie inferior.

Función Hornear (Bake)

Posición De Los Alimentos:

Coloque los alimentos en la rejilla y ajuste la altura de la misma de manera que los alimentos queden en el centro del Horno Tostador. Una buena posición inicial consiste en colocar la rejilla en posición hacia arriba en las ranuras inferiores. Asegúrese de dejar espacio para los alimentos que se elevan cuando se los cocina colocándolos más abajo en el Horno Tostador. Debido a que los elementos térmicos superior e inferior se activan durante esta función, el ajuste de la altura de la rejilla hacia arriba o hacia abajo puede ser necesario para una cocción uniforme.

Ventilador De Cocción Rápida (Tecla Convection):

Activado de forma predeterminada para una cocción más rápida y uniforme. Esto acortará los tiempos de cocción para la mayoría de los alimentos mediante la circulación de aire dentro del Horno Tostador. Centrar los alimentos y utilizar utensilios de cocina que permitan mayor circulación proporcionará mejores resultados. Esta función se puede desactivar pulsando el botón Convection.

1. Después de centrar los alimentos en el Horno Tostador y cerrar la puerta, gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición BAKE (HORNEAR).
2. Pulse el botón Temp/Darkness (Temperatura/Grado de Tostado), y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) a la posición de temperatura de cocción deseada, indicada en la receta o en el envase y pulse el botón Set (Fijar). Al pulsar el botón Set (Fijar) quedará programada la temperatura (o grado de tostado, tiempo, tamaño, rebanada) que usted haya seleccionado/ajustado, sin embargo, pulsando el botón de Time/Size/Slices (Tiempo/Tamaño/Rebanada) o el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) o, simplemente, esperando cinco segundos, también se establecerá la temperatura, grado de tostado, tiempo, tamaño o rebanada.



3. Presione el botón Time/Size/Slice (tiempo/tamaño/rebanada) y gire la perilla de control Temp/Time hasta que se indique el tiempo de cocción idóneo.
4. Presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) para iniciar la cocción.
5. Una vez que transcurra el tiempo, se escuchará un tono y el horno se apagará automáticamente.
6. Si se debe retirar la comida antes de que suene el tono, solo presione el botón Start/Stop (iniciar/parar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire la comida.



PRECAUCIÓN

No respetar estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o una descarga eléctrica.

Función Asar (Broil)

Posición De Los Alimentos:

La función Asar se utiliza normalmente para cocinar los alimentos de arriba hacia abajo y logrando un dorado en la parte superior mediante la activación de los elementos térmicos superiores únicamente. Los alimentos se dorarán más rápido cuanto más cerca de los elementos térmicos superiores se los coloque utilizando las ranuras intermedias o superiores, sin embargo, aseguresé de siempre dejar al menos 1”(2,5 cm) de distancia entre los alimentos y los elementos térmicos. Si los alimentos se doran demasiado, entonces debería bajar la rejilla o reducir la temperatura.

1. Coloque los alimentos que desea asar en el centro de la rejilla y cierre la puerta del horno. El Horno Tostador no tiene una función de puerta abierta, por lo que la puerta debe estar cerrada durante su uso.
2. Gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición BROIL (ASAR).
3. Por defecto la temperatura de cocción para asar está configurada en 400°F. Si desea cambiar el ajuste de la temperatura, presione el botón Temp/Darkness, y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para seleccionar 300°F para uno de temperatura baja.



4. Pulse el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanada/Tamaño) y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para establecer el tiempo de cocción deseado.
5. Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para encender el horno.
6. Vigile el progreso de asado de los alimentos ya que el dorado con elementos infrarrojos se puede lograr muy rápidamente.
7. Cuando desee asar los alimentos en ambos lados, establezca el tiempo para cada lado. Cuando emita

un sonido, el horno se apagará automáticamente, y usted podrá dar vuelta los alimentos y ajustar el horno para la cocción del otro lado de los alimentos.



NOTA

Asegurесé de siempre dejar al menos 1”(2,5 cm) de distancia entre los alimentos que desea asar y los elementos térmicos superiores del horno. Para alimentos como pescado o pollo, o cuando no desee dorar tanto, coloque la rejilla en una posición inferior.

8 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.

9 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

Función Tostar (Toast)

Posición De Los Alimentos:

Independientemente del número de rebanadas, el pan siempre se debe colocar directamente sobre la rejilla de cocción y tan al centro de la misma como sea posible para un tostado uniforme. En general, las ranuras inferiores con la rejilla hacia arriba ofrecen los resultados más uniformes ya que ambos elementos térmicos, superior e inferior, se activan durante esta función. Ajuste la altura de la rejilla, según sea necesario dependiendo del tipo de pan que desee tostar.Adjust the cooking rack height as needed depending on the type of bread being toasted.

1 Coloque el pan a tostar directamente sobre la rejilla. Tueste hasta seis rebanadas de pan de una sola vez. Cuando vaya a tostar sólo una o dos rebanadas, coloque el pan en el centro de la rejilla de cocción.

2 Cierre la puerta del Horno Tostador.

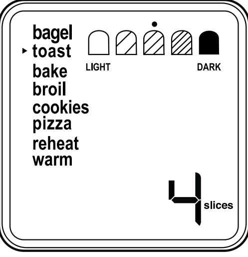
3 Gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición TOAST (TOSTAR).

4 Pulse el botón de Temp/ Darkness (Temperatura/ Grado de Tostado) y gire la perilla de Temp/Timer al grado de tostado deseado indicado en la pantalla LCD.

5 Pulse el botón Time/Slices/Size (Tiempo/ Rebanadas/Tamaño), y luego gire la perilla de Temp/Timer para seleccionar el número de rebanadas que desea tostar. Ese número se reflejará en la pantalla LCD.

6 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para encender el horno.

7 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.



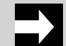
8 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/ Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.





NOTA

Es normal que se forme condensación en el cristal cuando tueste pan húmedo o fresco.



IMPORTANTE

Cuando el Horno Tostador está en la función Tostar, el ajuste de tiempo se sustituye por grado de Tostado y cantidad de rebanadas. El tiempo y el calor se pueden manejar utilizando estos ajustes.

Función Rosca (Bagel)

Posición De Los Alimentos:

Las roscas (y panecillos ingleses) deben ser cortadas por la mitad y colocadas con la parte cortada hacia arriba. Independientemente del número de rebanadas, las roscas siempre se deben colocar directamente sobre la rejilla y tan al centro de la misma como sea posible para lograr un tostado uniforme. En general, las ranuras inferiores con la rejilla hacia arriba ofrecen los resultados más uniformes ya que ambos elementos térmicos, superior e inferior,

se activan durante esta función Ajuste la altura de la rejilla, según sea necesario dependiendo del tipo de panificados que desee tostar.

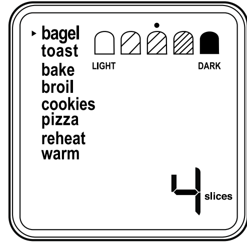
1 Coloque las mitades de rosca (o mitades de panecillo inglés) a ser tostadas directamente sobre la rejilla. Tueste hasta seis mitades de una sola vez. Cuando vaya a tostar sólo dos mitades, colóquelas en el centro de la rejilla de cocción.

2 Cierre la puerta del Horno Tostador.

3 Gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición BAGEL (ROSCA).

4 Pulse el botón de Temp/Darkness y gire la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) al grado de tostado deseado, indicado en la pantalla LCD.

5 Pulse el botón de Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño), y luego gire la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para seleccionar el número de rebanadas que desea tostar. Ese número se reflejará en la pantalla LCD.



6 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para encender el horno.

7 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.

8 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

 **NOTA**

Es normal que se forme condensación en el cristal cuando tueste pan húmedo o fresco.

 **IMPORTANT**

Cuando el Horno Tostador está en la función Bagel (Rosca), el ajuste de tiempo se sustituye por grado de Tostado y cantidad de Rebanadas. El tiempo y el calor se pueden manejar utilizando estos ajustes.

Función Pizza

Posición De Los Alimentos:

La pizza se debe cocinar en el molde para pizza suministrado y debe colocarse en el Horno Tostador de manera que no haga contacto con la puerta cuando la misma esté completamente cerrada. La rejilla debe estar situada en las ranuras intermedias y en la posición hacia abajo.

Ventilador De Cocción Rápida (Tecla Convection):

Activado de forma predeterminada para una cocción más rápida y uniforme. Esta función se puede desactivar pulsando el botón Convection.

1 Coloque la pizza en el molde suministrado y el molde sobre la rejilla. (El Horno Tostador tiene programas predeterminados para pizzas de 6”, 9” y 12”).

2 Cierre la puerta del Horno Tostador.

3 Gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición PIZZA.

4 La temperatura está pre-programada a 450°F. Para cambiar la temperatura pre-programada,, pulse el botón Temp/Darkness (Temperatura/Grado de Tostado), y luego gire la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) a la posición de temperatura deseada.



5 Pulse el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño), y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para seleccionar el tamaño de la pizza que desea hornear. Ese número se reflejará en la pantalla LCD.

6 Los tiempos de cocción por defecto están preestablecidos en 16 minutos para pizzas de 6”, 18 minutos para pizzas de 9” y 20 minutos para pizzas de 12”. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño) y gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para seleccionar el tiempo deseado.

7 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para encender el horno.

8 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.

9 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

Función Galletas (Cookies)

Posición De Los Alimentos:

Coloque la masa de galleta, casera o preparada, en el molde para hornear, molde para pizza, u otro utensilio apto para horno que no impida que la puerta del Horno Tostador se cierre completamente. Coloque la rejilla en la posición hacia abajo en las ranuras intermedias, esto permitirá una cocción uniforme ya que ambos elementos térmicos, superior e inferior, se activan durante esta función.

Ventilador De Cocción Rápida (Tecla Convection):

Activado de forma predeterminada para una cocción más rápida y uniforme. Esta función se puede desactivar pulsando el botón Convection.

1 Coloque los moldes para hornear con la masa de galletas en la rejilla de cocción.

2 Cierre la puerta del Horno Tostador.

3 Gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición COOKIES (GALLETAS).

4 La temperatura está pre-programada a 350°F.

Para cambiar la temperatura pre-programada, pulse el botón de Temp/Darkness (Temperatura/Grado de Tostado), y luego gire la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) a la posición de la temperatura deseada.



5 El tiempo por defecto es de 11 minutos. Para cambiar el tiempo predeterminado, presione el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño) y gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para seleccionar el tiempo deseado.
6 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para encender el horno.
7 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.
8 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

Función Recalentar (Reheat)

Posición De Los Alimentos:

Ideal para calentar los alimentos rápidamente , los elementos térmicos superior e inferior se activarán durante esta función. Los alimentos deben ser colocados en el centro del Horno Tostador para que. Colocar la rejilla hacia arriba en las ranuras inferiores es generalmente una buena posición inicial. Puede ser necesario ajustar la altura de la rejilla hacia arriba o abajo para calentar de manera uniforme.

Ventilador De Cocción Rápida (Tecla Convection):

Activado de forma predeterminada para una cocción más rápida y uniforme. Esta función se puede desactivar pulsando el botón Convection.

1 Después de centrar los alimentos en el Horno Tostador y cerrar la puerta, gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición REHEAT (RECALENTAR).
2 Pulse el botón de Temp/Darkness (Temperatura/Grado de Tostado), y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) a la temperatura de recalentamiento deseada.
3 Pulse el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño) y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para establecer el tiempo de recalentamiento deseado.



4 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para comenzar a recalentar.
5 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.
6 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

Función Calentar (Warm)

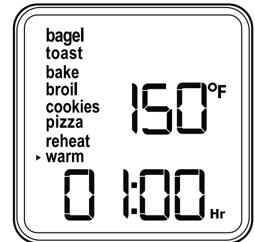
Posición De Los Alimentos:

Ideal para mantener calientes los alimentos, los elementos térmicos inferior se activarán durante esta función. Los alimentos deben ser colocados en el centro del Horno Tostador por lo que una buena posición inicial sería colocar la rejilla hacia arriba en las ranuras inferiores. Puede ser necesario ajustar la altura de la rejilla hacia arriba o abajo para calentar de manera uniforme.

Ventilador De Cocción Rápida (Tecla Convection):

El ventilador se encuentra automáticamente desactivado para esta función. Para activarlo sólo debe pulsar el botón Convection.

1 Después de centrar los alimentos en el Horno Tostador y cerrar la puerta, gire la perilla Function/Mode (Función/Modo) a la posición WARM (CALENTAR).
2 Pulse el botón de Temp/Darkness (Temperatura/Grado de Tostado), y luego gire la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) a la posición de la temperatura de calentamiento deseada.
3 Pulse el botón Time/Slices/Size (Tiempo/Rebanadas/Tamaño) y luego gire la perilla Temp/Timer (Temperatura/Temporizador) para establecer el tiempo de calentamiento deseado.



4 Pulse el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para comenzar a calentar.
5 Una vez transcurrido el tiempo, el horno emitirá un sonido y se apagará automáticamente.
6 Si necesita retirar los alimentos antes de que termine el ciclo, sólo tiene que pulsar el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para apagar el Horno Tostador. Luego, retire los alimentos.

- Antes de limpiar el Horno Tostador, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el Horno Tostador y todas las superficies han tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Para la limpieza diaria, frote la superficie exterior con un paño limpio y húmedo. Para mejorar aún más el acabado del exterior de acero inoxidable, Frigidaire recomienda utilizar el limpiador para acero inoxidable Ecosential, de Smart ChoiceTM. Usted puede pedirlo en línea en: http://frigidaire.stores.yahoo.net, o llamando al 1-800-599-7579.
- La rejilla, el molde para pizza, el molde para hornear, y la bandeja receptora de migajas son aptos para lavavajillas, pero deben lavarse en el estante superior del lavavajillas. Para limpiar a mano, lavar con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien antes de colocar los artículos de nuevo en el Horno Tostador.
- El interior del horno se ha fabricado con una superficie anti-adherente. Limpie solamente con un paño u otro material de superficie suave. No use limpiadores abrasivos o metálicos en el interior, ya que podria dañar la superficie anti-adherente.
- No utilice esponjas de metal. Metálicas podrían entrar en la esponja y tocar partes eléctricas que impliquen un riesgo de descarga eléctrica.
- No sumerja el horno tostador en agua ni en ningún otro líquido.

NOTA

La rejilla, el molde para hornear, y la parrilla son aptos para lavavajillas, y deben lavarse en el estante superior del lavavajillas.

Problema	Posibles Soluciones
El horno no se enciende.	• Verifique que el enchufe esté bien insertado en el tomacorriente. • Conecte el cable de alimentación a una toma diferente. • Restablezca el interruptor general si es necesario.
La pantalla LCD no se ilumina.	• La pantalla se pondrá en modo de espera después de 60 segundos de no ser utilizada. La pantalla se iluminará al pulsar cualquier botón.
El tiempo, temperatura, tamaño, rebanada, o el grado de tostado no cambia al girar la perilla de Temp/Timer (Temperatura/Temporizador).	• La configuración del tiempo, temperatura, tamaño, rebanada, y el grado de tostado se seleccionará automáticamente después de 5 segundos de inactividad. Para ajustar la configuración, sólo tiene que pulsar el botón de la opción que desea cambiar y adaptarla a sus preferencias.
Los elementos térmicos inferiores no son brillantes como los elementos térmicos superiores.	• Esto es normal debido a que los elementos térmicos superiores son infrarrojos de halógeno que emiten una luz brillante, mientras que los elementos térmicos inferiores no lo son.
Los elementos térmicos no se quedan encendidos durante el ciclo de cocción.	• Esto es normal ya que el horno va a regular la temperatura encendiendo y apagando los elementos térmicos durante el ciclo de cocción.
Los alimentos más grandes como la pizza no se cocinan o doran de manera uniforme.	• Los alimentos más grandes como las pizzas de 12” pueden dorarse de manera más uniforme si se los gira 90 grados a la mitad del tiempo de cocción.
Si después de leer todo el Manual de Uso y Cuidado todavía tiene preguntas:	• Póngase en contacto con Servicio al Cliente llamando al número de teléfono que aparece en la sección de garantía de este Manual de Uso y Cuidado.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS PEQUEÑOS

Su aparato tiene cobertura de **garantía limitada de un año**. Durante un año, a partir de la fecha original de compra, Electrolux reparará o reemplazará el aparato o las partes, a criterio de Electrolux, que tengan defectos comprobables de materiales o mano de obra cuando el aparato se instale, use y mantenga en conformidad con las instrucciones proporcionadas. La mano de obra y los costos relacionados con la devolución del aparato o las partes hacia nosotros y nuestro reenvío del aparato o de las partes hacia usted queda excluidos de esta garantía. Como cuestión de política de la garantía, Electrolux no reembolsará el precio de compra del consumidor. Si un producto o parte con garantía ya no está disponible, Electrolux lo sustituirá con un producto comparable de igual o mayor valor.

Exclusiones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que se retiren, alteren o no puedan establecerse inmediatamente.
2. Productos que se hayan transferido del dueño original a un tercero o trasladado fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Productos adquiridos "tal cual".
5. Pérdida de alimentos a causa de la falla del producto.
6. Productos utilizados en un establecimiento comercial o con cualquier fin que no sea uso doméstico.
7. Visitas de mano de obra o servicio de cualquier índole.
8. Piezas de vidrio o recipientes, filtros, superficies antiadherentes.
9. Desgaste normal.
10. Daños ocasionados por mal uso, instalación o servicio; uso de parte que no sean originales de Electrolux; negligencia, abuso, uso indebido; suministro de energía inadecuado o excesivo; accidentes; incendios; o desastres naturales.

Conserve su recibo o cualquier otro comprobante de pago apropiado a fin de establecer el período de la garantía. En caso de requerirse el servicio de garantía, usted debe mostrar el comprobante de compra.

Si Usted Necesita Servicio:

To obtain warranty service in the USA or Canada, call 1-888-845-7330. Please have the model number, serial number, and date of purchase information available.

DESCARGO DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LÍMITE DE GARANTÍA:

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE CONFORME A ESTA GARANTÍA SERÁ, A CRITERIO EXCLUSIVO DE ELECTROLUX, LA REPARACIÓN O REPOSICIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO ESTABLECE EL PRESENTE. LOS RECLAMOS QUE SE BASEN EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O A UN PERÍODO MÁS BREVE QUE PERMITA LA LEY. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS IMPREVISTOS ORIGINADOS POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES O BIEN, LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO PROCEDER EN SU CASO. ESTÁ GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS. USTED PODRÍA TENER OTROS DERECHOS, QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

Esta garantía se aplica únicamente a productos adquiridos en EE. UU. y Canadá. En EE. UU., su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products, Inc. En Canadá, su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o aumentar ninguna obligación conforme a esta garantía. Las funciones o especificaciones del producto, tal como se describen o ilustran, están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE. UU.
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADÁ
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

Tout sur le Fonctionnement Et L'entretien de votre Grille-Pain

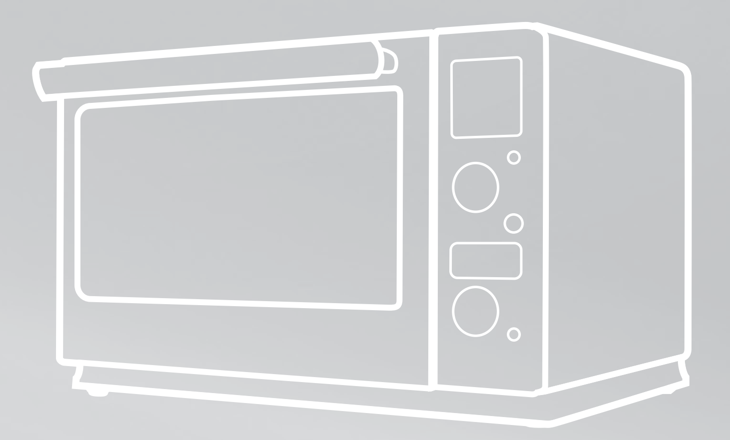


TABLE DES MATIÈRES

71141 (Mai 2011)

États-Unis et Canada 1-888-845-7330

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, incluant les suivantes:

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants, une surveillance constante est nécessaire.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de retirer des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé d'une façon ou d'une autre, retournez celui-ci au centre de service autorisé le plus près pour inspection, réparation ou réglage.
7. Ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon contact avec les surfaces chaudes ou pendre d'une table ou un comptoir où il peut être tirée par les enfants ou trébucher dessus par inadvertance.
9. Ne le déposez pas sur ou près d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chauffé ou dans un four à micro-ondes.
10. N'utilisez pas l'appareil d'autres façons que celles pour lesquelles il a été conçues.
11. Ne pas utiliser de tampons à récurer en acier. Le tampon pourrait se briser et entrer en contact avec les pièces électriques et causer un choc électrique.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures corporelles sérieuses.
13. Lorsque le four fonctionne, un espacement d'au moins quatre pouces doit être présent de chaque côté de l'appareil, assurant ainsi une ventilation adéquate.
14. Branchez toujours la fiche de l'appareil en premier, et ensuite le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, éteindre l'appareil et débranchez le cordon en l'agrippant et en tirant sur la fiche. Ne jamais débrancher en tirant sur le cordon.
15. Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
16. Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou toute autre pièce du four avec un papier d'aluminium. Cela pourrait faire surchauffer le four.
17. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude ou tout autre liquide.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le grille-pain, car ceux-ci pourraient s'enflammer ou causer un choc électrique.
19. Si le four, pendant son fonctionnement, est recouvert ou s'il touche à un matériel inflammable, incluant des rideaux, draperies, murs, ou autres, un incendie pourrait survenir Ne pas ranger ou laissez d'articles sur le four pendant le fonctionnement.
20. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des contenants autres qu'en métal ou en verre.
21. Ne rangez pas l'un des matériels suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériel inflammable.
22. Ne rangez pas des matériaux dans ce four, à l'exception de ceux recommandés par le fabricant, lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
23. Portez toujours des lunettes de sécurité et des gants de cuisine lorsque vous insérez ou retirez des articles d'un four chaud.
24. Cet appareil possède une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus robuste que d'ordinaire et plus résistant aux cassures. Le verre trempé peut briser, mais les morceaux ne seront pas pointus. Évitez d'égratigner ou de rayer la surface de la porte ou des coins. Si la porte est égratignée ou rayée, appelez le service à la clientèle au numéro sans frais avant d'utiliser le four.
25. Pour éteindre le grille-pain four, appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pendant le fonctionnement de celui-ci. Les huit fonctions préréglées s'afficheront lors de la fermeture de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Information de Sécurité Pour le Consommateur

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENTIELLE SEULEMENT.

Fiche Polarisée

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne peut y être insérée entièrement dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. En aucun temps la prise de ne doit être modifiée.



MISE EN GARDE

Directives pour un cordon court: Votre grille-pain est muni d'un cordon d'alimentation court comme mesure de sécurité visant à prévenir les blessures corporelles et les dommages à la propriété pouvant survenir si le cordon est tiré, qu'il s'emmêle avec un cordon plus long ou si quelqu'un trébuche. Un adulte doit superviser les enfants qui utilisent ou se tiennent à proximité de cet appareil. Si une rallonge électrique est utilisée (1), les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la rallonge électrique devraient être au moins équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil (2). Le cordon devrait être positionné de façon à ne pas pendre au-dessus du comptoir ou de la table, là où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lesquels on pourrait trébucher.

Alimentation Électrique

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre grille-pain four pourrait ne pas fonctionner correctement. Celui-ci devrait être connecté sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Spécifications du Produit

❑ Numéro De Modèle	FPTO06D7MS
❑ Puissance Nominale	1500W
❑ Puissance Nominale Ou Éléments Chauffants Supé	900W
❑ Puissance Nominale Ou Éléments Chauffants Inf.	600W
❑ Dimension	Largeur 17.75" (450mm) Profondeur 16.7" (421mm) Hauteur 11.6" (289mm)
❑ Capacité Intérieure	0,6 pi. cu. (17L)



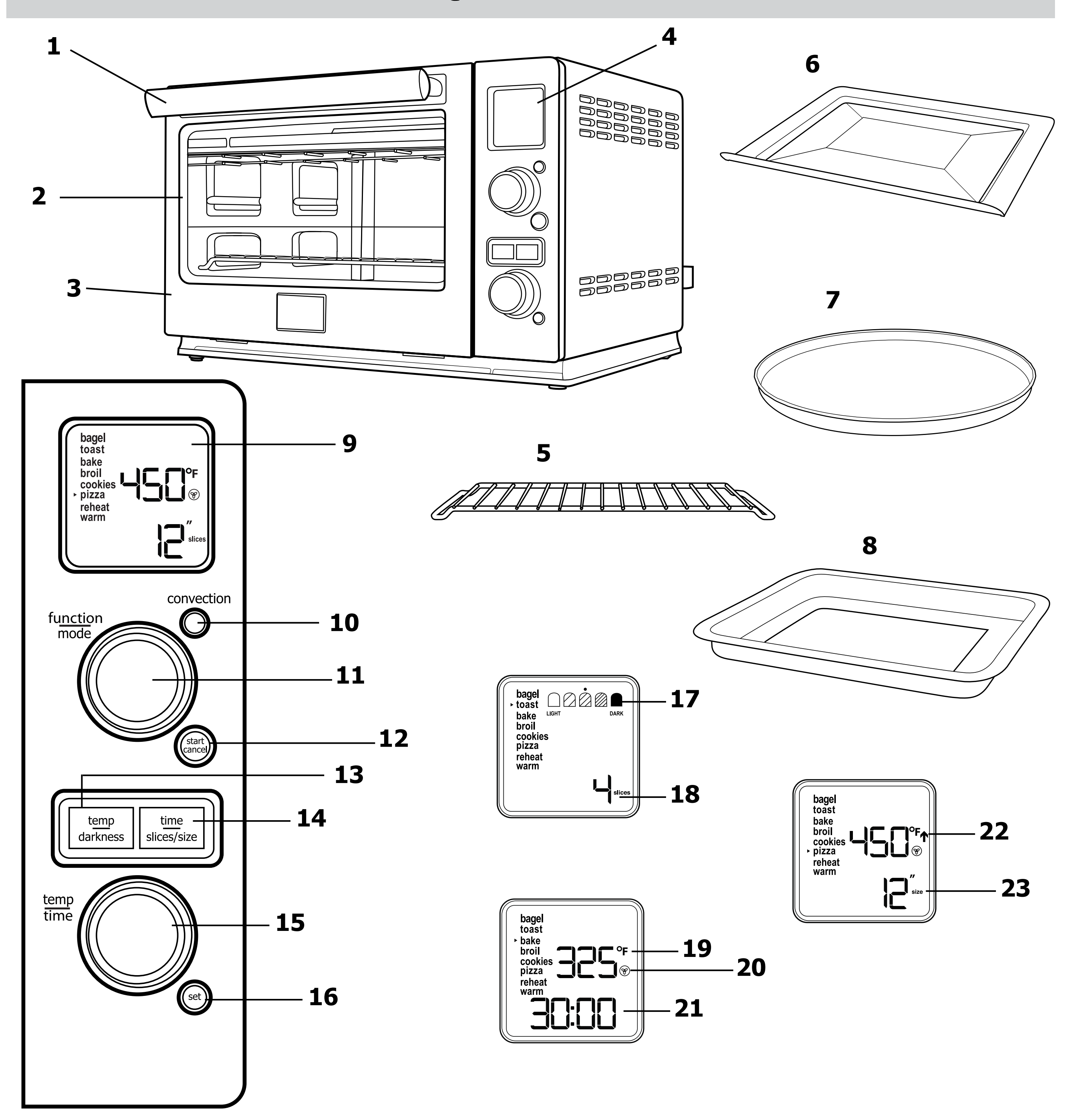
AVERTISSEMENT

Risque de Décharge Électrique

Branchez l'appareil dans une prise murale électrique correctement reliée à la terre.

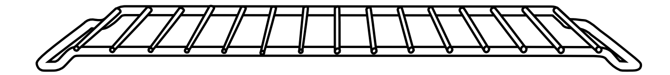
À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une décharge électrique ou la mort pourrait s'en suivre.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



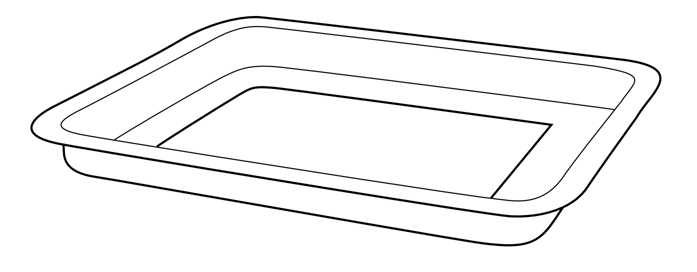
1 Poignée De La Porte
2 Porte En Verre Plat
3 Cadre De Porte
4 Panneau De Commande
5 Plateau De Cuisson
6 Ramasse-Miettes
7 Plaque À Pizza
8 Moule Á Cuisson
9 Écran ACL
10 Système De Convection PowerPlus™
11 Contrôle Fonctions/Mode
12 Marche/Annuler
13 Temp/Degré De Cuisson
14 Minuterie/Tranches/ Dimension
15 Temp/Minuterie
16 Régler
17 Cuisson Rôtie/Bagel
18 Qté De Tranches
19 Température
20 Icône De Convection
21 Temps De Cuisson
22 Icône De Préchauffage
23 Taille De Pizza

Grille De Cuisson



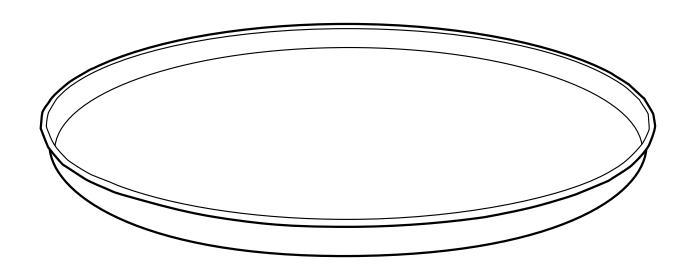
Peut être positionnée dans la partie supérieure, inférieure ou central des guides de support pour plateau. Cette option est particulièrement pratique pour le rôtissage, la cuisson et la cuisson en générale avec des casseroles et autres éléments d'une batterie de cuisine.

Moule À Cuisson



Pour être utilisé pour la cuisson au grilloir et la cuisson de la viande, du poulet, du poisson et autres aliments variés.

Plaque À Pizza



Pour être utilisée pour la cuisson au grilloir et pour faire cuire une pizza jusqu'à 12 pouces de diamètre.

Contrôle Fonctions/Mode

Sélectionne la fonction de cuisson.

Système De Convection PowerPlus ™

Allume ou éteint le ventilateur.

Marche/Annuler

Met en marche et annule les fonctions de cuisson du grille-pain four. Lorsque le grille-pain four est allumé, seule la fonction de cuisson sélectionnée sera affichée sur l'écran ACL. Lorsque le grille-pain four est éteint, toutes les fonctions de cuisson sont visibles.

Temp/Cuisson

Utilisée pour saisir la température désirée ou le réglage de rôtissage des rôties.

Minuterie/Tranches/Dimension

Utilisée pour saisir les réglages de temps, des tranches ou de dimension.

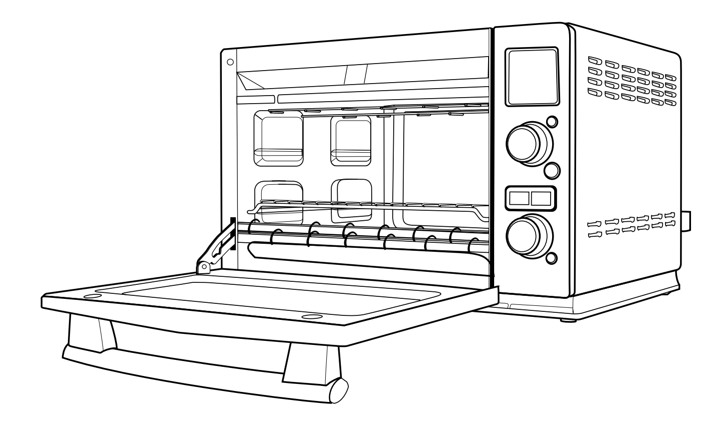
Temp/Minuterie

Utilisée pour sélectionner la température, la cuisson, le temps, les tranches et la dimension.

Régler

Utilisée pour sélectionner la température, la cuisson, le temps, les tranches et la dimension.

Grilles De Cuisson Du Grille-Pain Four

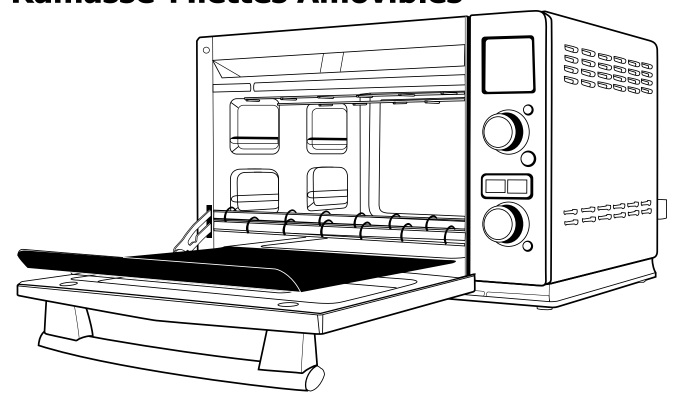


Le plateau de cuisson pratique du grille-pain four offre des positions de cuisson optimales et vous permet d'y déposer jusqu'à 6 tranches de pain; le plateau est aussi réversible afin d'atteindre une hauteur de cuisson optimale.

Fentes De Positionnement Pour Le Plateau

En utilisant le plateau de cuisson réversible, le four peut contenir jusqu'à 6 plateaux. Des fentes de positionnement sont présentes dans la partie supérieure, centrale et inférieure interne du four, La fente de positionnement centrale contient une butée de plateau.

Ramasse-Miettes Amovibles



On peut accéder au ramasse-miettes par l'ouverture de la porte du four; il est situé dans la partie inférieure, à l'intérieur du four. Il peut aisément être retiré pour nettoyage. Il est recommandé de le laver à la main. Laissez le four refroidir avant de le retirer.

Système De Convection

Le système de ventilation à convection fait circuler l'air autour de la nourriture, pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. Cette fonction est automatiquement activée pour les fonctions cuire, biscuits, pizza et préchauffage. Elle peut aussi être activée pendant le cycle de chauffage. Une icône de ventilateur apparaîtra à la droite de l'affichage de température, indiquant que la ventilation à convection fonctionne. Lorsque vous cuisinez avec la convection, la majorité des recettes recommandent de réduire la température de 25 °F.

Afin d'éviter toute surcuisson, vérifiez toujours les aliments 10 minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré. Pour des résultats optimaux, maximiser le débit d'air en positionnant la nourriture au centre du plateau, en ne recouvrant pas la nourriture et en utilisant un article de cuisine avec les côtés les plus bas possibles.

Technologie De Cuisson Avancée

Les éléments chauffants utilisent une technologie à l'halogène et à infrarouge au quartz possédant une puissance de production électrique de 1 500 watts. Ces éléments utilisent des ondes de bandes infrarouge pour préchauffer le four et cuir la nourriture plus rapidement que ne le ferait un four conventionnel. Les éléments s'allumeront et s'éteindront pendant le fonctionnement normal, cuisant ainsi les aliments de façon plus uniforme.

Préchauffage PowerPlus®

À cause du chauffage rapide des éléments infrarouge, le temps de préchauffage est beaucoup plus court que ceux des grilles-pain four possédant des éléments chauffants conventionnels. Par exemple, la phase de préchauffage pour la fonction cuisson peut atteindre 325 °F avec la ventilation à convection sur une période de 3 minutes. La phase de préchauffage est indiquée lorsqu'une flèche vers le haut clignote à la droite de la température sur l'écran ACL.

Panneau De Commande

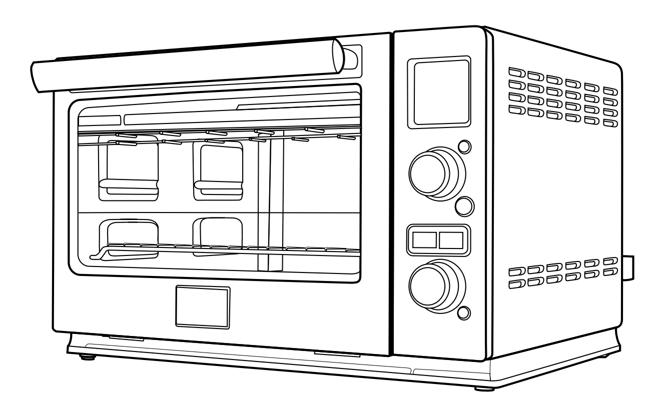
Le grand affichage ACL est facile à lire et indique les fonctions et les réglages de cuisson sélectionnés. Les gros boutons et commandes vous permettent de naviguer facilement dans les différentes fonctions et les différents réglages de cuisson.

Minuterie

Pour les rôties et les bagels, la minuterie affichera le temps restant en se basant sur le niveau de rôtissage sélectionné dans les 5 possibilités. Pour la pizza, la minuterie affichera le temps restant en se basant sur la dimension de la pizza sélectionnée. Il est possible d'ajuster le temps de cuisson d'une pizza. Pour toutes les autres fonctions, la minuterie peut être réglée par l'utilisateur et voir le temps de cuisson restant.

Intérieur Antiadhérent Du Grille-Pain Four

L'intérieur antiadhérent facilite le nettoyage. L'intérieur de 0,6 pied cube est suffisamment grand pour faire cuire une pizza de 12 pouces ou faire rôtir 6 tranches de pain.



Avant D’utiliser Votre Grille-Pain Four

1. Retirez soigneusement tout emballage de la boîte et assurez-vous que tous les accessoires sont bien présents, et que le grille-pain four et les accessoires semblent exemptes de tous dommages physiques. Si vous découvrez des dommages physiques ou que des pièces sont manquantes, veuillez, avant de brancher l’appareil, communiquer avec notre service à la clientèle au 1-888-845-7330.
2. Retirez toute documentation ou ruban du grille-pain four et inspectez l’intérieur en ouvrant la porte du four et en regardant à l’intérieur, vous assurant qu’aucun matériel d’emballage ou objets étrangers ne s’y trouve.
3. Après inspection, déposez le grille-pain four en position verticale sur un comptoir ou une table.
4. Retirez et nettoyez tous les accessoires dans une eau chaude savonneuse et séchez à fond avant de le remettre dans le four.
5. Branchez le grille-pain four dans une prise murale reliée à la terre. Le grille-pain four devrait être le seul appareil branché sur ce circuit.
6. Régler le four au mode cuisson à 425 °F pendant 15 minutes et appuyez sur le bouton Démarrer.
7. Une fois le cycle complété, le grille-pain four est maintenant prêt à être utilisé.



AVIS

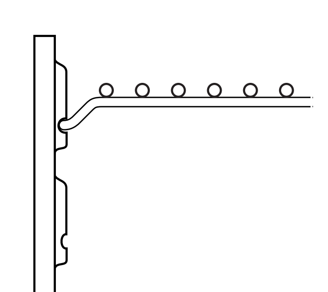
Pendant le processus de démarrage, le four pourrait produire une légère fumée. Cette situation est normale.

À Faire Avant Chaque Cuisson

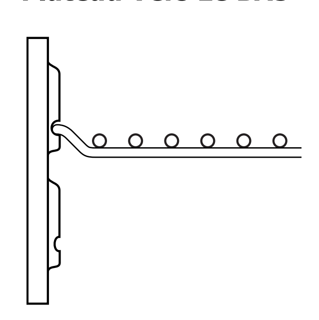
1. Retirez tous les articles non requis pour la prochaine procédure de cuisson.
2. 2 Branchez le grille-pain four dans une prise murale reliée à la terre. Il devrait être le seul appareil à fonctionner sur ce circuit.
3. Le grille-pain four est maintenant prêt à être utilisé.

Comment Régler Les Positions Du Plateau De Cuisson

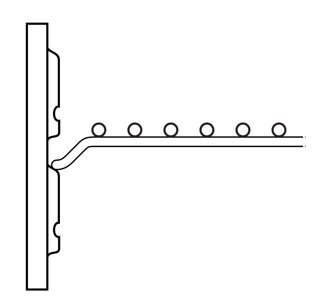
Fente Supérieure - Plateau Vers Le HAUT



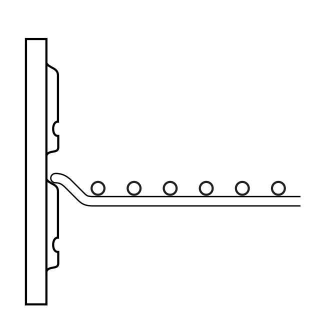
Fente Supérieure - Plateau Vers Le BAS



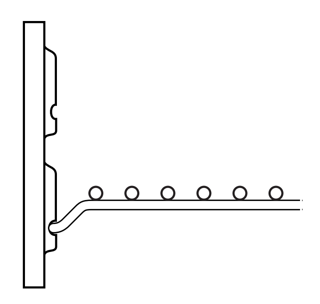
Fente Centrale - Plateau Vers Le HAUT



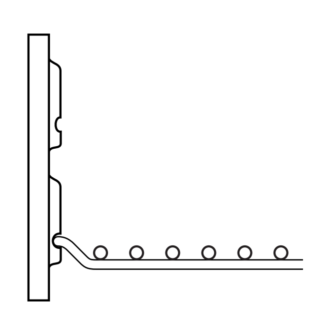
Fente Centrale - Plateau Vers Le BAS



Fente Inférieure - Plateau Vers Le HAUT



Fente Inférieure - Plateau Vers Le BAS



Pour s’assurer d’une cuisson uniforme, il est important de mettre le plateau de cuisson à la bonne hauteur. Assurez-vous que la nourriture est toujours à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments de cuisson et de toujours surveiller celle-ci pendant la cuisson. Il sera peut-être nécessaire de déplacer la nourriture un peu plus bas si le dessus brunit trop vite ou vers le haut si la nourriture cuit trop en dessous.

Fonction Cuire

Position De La Nourriture:

Centrez la nourriture sur le plateau de cuisson et ajustez la hauteur du plateau afin que la nourriture soit centrée dans le grille-pain four. Les fentes inférieures avec le plateau en position vers le haut est un bon point de départ. Assurez-vous de prendre en compte la nourriture qui gonfle lorsqu'elle cuit en les déposant plus bas dans le grille-pain four. Parce que les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés pendant cette fonction, il pourrait être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour obtenir une cuisson uniforme.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cela réduira le temps de cuisson pour la majorité des aliments en faisant circuler l'air à l'intérieur du grille-pain four. Pour de meilleurs résultats, centrez les aliments et utilisez un plateau de cuisson permettant une bonne circulation. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Cuire.
2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de cuisson désiré pour la recette ou selon les directives de l'emballage et appuyez sur le bouton Régler. En appuyant sur le bouton Régler, la température actuelle sera sélectionnée (ou le degré de cuisson, le réglage de minuterie/dimension/tranches lors de l'ajustement de ces réglages); par contre, en appuyant sur le bouton minuterie/dimension/tranches ou le bouton Démarrer/Annuler ou simplement en attendant cinq secondes, cela réglera aussi la température actuelle, le degré de cuisson, la minuterie, la dimension ou les tranches.
3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.



4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour commencer la cuisson.
5 Lorsque le temps s'est écoulé, deux timbres sonores se feront entendre et le four s'éteindra automatiquement.
6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le four. Retirez ensuite les aliments du four.



MISE EN GARDE

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, un choc électrique ou la mort pourrait s'en suivre.

Fonction Griller

Position De La Nourriture:

La fonction Griller est surtout utilisée pour cuir des aliments du haut vers le bas afin de favoriser le brunissement sur le dessus; cette fonction ne met en marche que les éléments chauffants supérieurs. Plus les aliments sont positionnés près des éléments chauffants supérieurs, plus ils bruniront rapidement, par contre la nourriture doit toujours être positionnée à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments chauffants. Si les aliments brunissent trop vite, le plateau ou la température devrait être abaissée.

1 Déposez la nourriture à griller vers le centre du plateau et fermez la porte. Le grille-pain four ne possède pas de fonction de porte ouverte. La porte doit donc être fermée pendant l'utilisation.
2 Régler le bouton de commande Fonction/Mode à GRILLER.
3 La température de cuisson par défaut pour la fonction griller est préréglée à 400 °F. Si vous désirez modifier le réglage de température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson, tournez le bouton de commande Temp/Minuterie et réglez-le à 300 °F pour un réglage bas.



4 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie au temps de cuisson désiré.
5 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.
6 Surveillez le progrès du brunissement car, avec les éléments à infrarouge, celui-ci peut-être atteint très rapidement.
7 Lors du brunissement de nourriture sur les deux côtés, réglez le temps pour chaque côté. Lorsque les timbres sonores se font entendre, le four s'éteindra automatiquement et vous pourrez retourner la nourriture et entrer à nouveau le temps désiré pour l'autre côté.

AVIS

Les aliments à faire brunir doivent se situer à au moins 2,5 cm (1 po) des éléments chauffants, dans la partie supérieure du four. Pour des aliments comme le poisson ou le poulet, ou lorsque le brunissement désiré est moindre, positionnez le plateau à la position inférieure.

8 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

9 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Rôtie

Position De La Nourriture:

Selon le nombre de tranches, le pain devrait être déposé directement sur le plateau de cuisson et, pour un rôtissage plus uniforme, aussi près du centre que possible. Puisque les deux éléments chauffants sont activés pendant cette fonction, il est préférable, pour obtenir des résultats uniformes, d'utiliser le plateau de la façon suivante : utiliser les fentes inférieures du plateau et le plateau vers le haut. Ajustez la hauteur du plateau de cuisson selon les besoins, selon le type de pain à rôtir.

1 Déposez la tranche de pain à rôtir directement sur le plateau. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 tranches de pain à la fois. Lorsque vous faites rôtir une ou deux tranches, déposez le pain au centre du plateau de cuisson.

2 Fermez la porte du grille-pain four.

3 Tournez le bouton de commande Fonction/Mode à Rôtir.

4 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton au réglage de cuisson désiré sur l'écran ACL.

5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie selon la quantité de tranches que vous faites rôtir. Cette quantité apparaîtra sur l'écran ACL.

6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.

7 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.



AVIS

Il est normal que de la condensation se forme sur le verre lorsque vous faites rôtir du pain humide ou frais.



IMPORTANT

Lorsque le grille-pain four es réglé à la fonction Rôtie, la minuterie est remplacée par le Degré de cuisson et la Quantité de tranches. Il est possible de régler la minuterie et la chaleur en utilisant ces paramètres.

Fonction Bagel

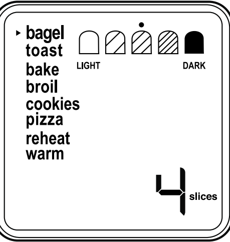
Position De La Nourriture:

Les bagels (et muffins anglais) devraient être tranchés en deux, le côté tranché vers le haut. Selon le nombre de tranches, les bagels devraient être déposés directement sur le plateau de cuisson et, pour un rôtissage plus uniforme, aussi près du centre que possible. Les deux éléments chauffants sont activés pendant cette fonction, il est donc préférable, pour obtenir des résultats uniformes, d'utiliser les fentes inférieures du plateau et le plateau vers le haut. Ajustez la hauteur du plateau de cuisson selon les besoins, selon le type produits de boulangerie à rôtir.

1 Positionnez la moitié des bagels (ou muffins anglais) à rôtir directement sur le plateau. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 moitiés de bagels à la fois. Lorsque vous ne faites rôtir que deux tranches, déposez-les au centre du plateau de cuisson.

2 Fermez la porte du grille-pain four.

3 Tournez le bouton de commande à Bagel.



4 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton au réglage de cuisson désiré sur l'écran ACL.

5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie selon le nombre de tranches que vous faites rôtir. Cette quantité apparaîtra sur l'écran ACL.

6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour

démarrer le four.

7 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.



AVIS

Il est normal que de la condensation se forme sur le verre lorsque vous faites rôtir du pain humide ou frais.



IMPORTANT

Lorsque le grille-pain four es réglé à la fonction Rôtie, la minuterie est remplacée par le Degré de cuisson et la Quantité de tranches. Il est possible de régler la minuterie et la chaleur en utilisant ces paramètres.

Fonction Pizza

Position De La Nourriture:

La pizza devrait être cuite sur la plaque de cuisson à pizza et positionnée dans le grille-pain four de façon à ne pas venir en contact avec la porte, lorsque celle-ci est entièrement fermée. Le plateau devrait être positionné au centre, en position vers le bas.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

1 Utilisez la plaque de cuisson à pizza, positionnez la pizza sur la plaque et sur le plateau de cuisson. (Le grille-pain four est préréglé pour des pizzas de 6 po, 9 po et 12 po).

2 Fermez la porte du grille-pain four.

3 Tournez le bouton de commande Fonction/Commande à Pizza.

4 La température par défaut est préréglée à 450 °F. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.



5 Appuyez sur le bouton Minuterie/Tranches/Dimension et tournez le bouton Temp/Minuterie pour sélectionner la taille de la pizza que vous faites cuire. Ce chiffre apparaîtra sur l'écran ACL.

6 Les temps de cuisson par défaut sont préréglés à 16 minutes pour une pizza de 6 po, à 18 minutes pour une pizza de 9 po et à 20 minutes pour une pizza de 12 po. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.

7 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.

8 Lorsque le temps s'est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

9 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Biscuits

Position De La Nourriture:

Déposez la préparation à biscuits sur la plaque de cuisson, plaque à pizza ou tout autre article de cuisine sécuritaire pour le four qui n'empêchera pas la porte du grille-pain de se refermer. Déposez le plateau dans les fentes centrales, le plateau en position vers le bas; cela permettra une cuisson plus uniforme puisque les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés dans cette fonction.

Ventilation De Convection:

S'active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

1 Positionnez l'élément de cuisson avec la pâte à biscuits sur le plateau de cuisson.

2 Fermez la porte du grille-pain four.

3 Tournez le bouton de commande à Biscuits.

4 La température par défaut est préréglée à 350 °F. Pour modifier cette température, appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez ensuite le bouton de commande Temp/Minuterie à la température désirée.



5 Le temps par défaut est de 11 minutes. Pour mod-ifier la minuterie préréglée, appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température désiré.

6 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour démarrer le four.

7 Lorsque le temps s’est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s’éteindra automatiquement.
8 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Préchauffer

Position De La Nourriture:

Idéal pour réchauffer rapidement les aliments; lorsque cette fonction est activée, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés. Les aliments devraient être positionnés au centre du grille-pain four alors que plateau est positionné dans les fentes inférieures, en position vers le haut; c’est habituellement un bon point de départ. Il pourrait être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour obtenir une cuisson uniforme.

Ventilation De Convection:

S’active par défaut pour une cuisson plus uniforme et plus rapide. Cette fonction peut être éteinte en appuyant sur le bouton Convection.

1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Préchauffer.
2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de préchauffage désiré.
3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de préchauffage désiré.



4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour commencer le préchauffage.
5 Lorsque le temps s’est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s’éteindra automatiquement.
6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

Fonction Chauffer

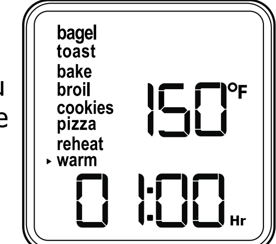
Position De La Nourriture:

Idéal pour garder les aliments chauds; lorsque cette fonction est activée, les éléments chauffants inférieurs sont activés. La nourriture devrait être positionnée au centre du grille-pain four; le plateau positionné dans les fentes inférieures et en position vers le haut est généralement un bon point de départ. Il sera peut-être nécessaire de monter ou descendre le plateau pour un chauffage uniforme.

Ventilation De Convection:

Éteint par défaut. Cette fonction peut être mise en marche en appuyant sur le bouton Convection.

1 Après avoir centré la nourriture dans le grille-pain four et avoir fermé la porte, tournez le bouton de commande Fonction/Mode sur Chauffer.
2 Appuyez sur le bouton Temp/Degré de cuisson et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de chauffage désiré.
3 Appuyez sur le bouton minuterie/dimension/tranches et tournez le bouton Temp/Minuterie au réglage de température de chauffage désiré.



4 Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour mettre en marche la fonction de chauffage.
5 Lorsque le temps s’est écoulé, un signal sonore se fera entendre et le four s’éteindra automatiquement.
6 Si la nourriture doit être retirée avant la fin du cycle, appuyez simplement sur le bouton Démarrer/Annuler pour éteindre le grille-pain four. Retirez ensuite les aliments du four.

NETTOYAGE DE VOTRE GRILLE-PAIN FOUR

- Avant le nettoyage, fermez le grille-pain four et débranchez-le de la prise murale électrique.
- Assurez-vous que le grille-pain four, ainsi que toutes les surfaces ont refroidis.
- Pour un nettoyage quotidien, essuyez la surface extérieure avec un linge doux et humide. Pour faire briller la partie extérieure en acier inoxydable, Frigidaire recommande l'utilisation de Ecosential Stainless Steel Cleaner par Smart Choice™. Vous pouvez commander ce produit en ligne au http://frigidaire.stores.yahoo.net ou en appelant au 1-800-599-7579.
- Le plateau de cuisson, la plaque à pizza, la plaque de cuisson et le ramasse-miettes vont au lave-vaisselle mais doivent être déposés dans le panier supérieur. Pour un nettoyage à la main, lavez dans une eau savonneuse chaude, rincez et séchez avant de déposer les articles dans le grille-pain four.
- L'intérieur du four est pourvu d'une surface antiadhérente. Ne la lavez qu'avec un linge ou tout autre matériel doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou en métal sur l'intérieur; cela pourrait endommager la surface antiadhérente.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques comportant un risque de choc électrique.
- Ne plongez pas le Grille-pain dans l'eau ou tout autre liquide.

AVIS

Le plateau de cuisson, la plaque de cuisson et les grilles vont au lave-vaisselle et doivent être déposés dans le panier supérieur.

Problème	Solutions possibles
Le four ne s'allume pas.	• Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale. • Insérez la fiche dans une autre prise murale. • Remettre le disjoncteur à zéro, si nécessaire.
L'affichage ACL ne s'allume pas.	• L'affichage passera en mode d'attente après 60 secondes d'inactivité. Appuyez sur n'importe quel bouton pour illuminer l'affichage.
La minuterie, la température, la dimension, les tranches ou le degré de cuisson ne change pas lorsque je tourne le bouton temp/minuterie.	• Le réglage actuel de temps, température, dimension, tranches et degré de cuisson sera automatiquement sélectionné après 5 secondes d'inactivité. Pour ajuster ce réglage, vous n'avez qu'à appuyez sur le bouton de réglage que vous désirez modifié et à l'ajuster selon vos préférences.
Les éléments chauffants inférieurs ne rayonnent pas comme les éléments chauffants supérieurs.	• Cette situation est normale puisque les éléments chauffants supérieurs sont à infrarouge halogène, émettant plus de rayonnement que les éléments chauffants inférieurs, qui eux, ne le sont pas.
Les éléments chauffants ne demeurent pas allumés pendant tout le cycle de cuisson.	• Cette situation est normale car le four maintiendra la température en allumant et éteignant les éléments pendant tout le processus de cuisson.
Des aliments plus imposants, comme une pizza, ne cuisent pas ou ne brunissent pas de façon uniforme.	• Les aliments plus imposants, comme une pizza de 12 po, peut brunir uniformément si elle est tourné à 90 degrés à mi-cuisson.
Si, après avoir lu en entier le guide d'utilisation et d'entretien, vous avez toujours des questions :	• Communiquez avec le service à la clientèle au numéro de téléphone indiqué dans la section Garantie de ce guide.

INFORMATION SUR LA GARANTIE DES PETITS APPAREILS MÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une **garantie limitée de un (1) an**. Pendant un (1) an, à compter de la date d'achat originale, Electrolux réparera ou remplacera l'appareil ou les pièces, à la discrétion d'Electrolux, prouvée comme étant défectueux(se) en matériel ou main d'oeuvre, lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. Tous les frais de main d'œuvre et autres associés au retour de l'appareil ou des pièces à nos bureaux et les frais de retour de l'appareil ou des pièces à votre adresse sont exclus de cette garantie. Au titre de la politique de garantie, Electrolux ne remboursera pas le prix d'achat du client. Si un produit ou une pièce couvert par cette garantie n'est plus disponible, Electrolux remplacera le produit par un autre de valeur équivalente ou supérieure.

Exclusions : Cette garantie ne couvre pas :

1. Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou est rendu illisible.
2. Les produits ayant été transférés du propriétaire original à un autre tiers ou sortis du Canada ou des États-Unis.
3. La rouille sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés tels quels.
5. La perte d'aliments dus à une défaillance du produit.
6. Les produits utilisés pour un but commercial ou tout autre sauf pour une utilisation résidentielle.
7. La main d'œuvre et les visites d'entretien, peu importe les circonstances.
8. Les pièces de vitre ou les contenants, filtres, surfaces non adhérentes.
9. L'usure normale et déchirure.
10. Les dommages causés par une utilisation, une installation ou un service inadéquat; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux; la négligence; l'abus; la mauvaise utilisation; l'alimentation électrique excessive ou inadéquate; les accidents; les incendies; ou les cas de force majeure.

Conservez votre reçu ou toute autre preuve de paiement appropriée permettant d'établir la période de garantie. Si un service sous garantie était nécessaire, une preuve d'achat devra être fournie.

Si Un Service Est Nécessaire :

Pour obtenir un service sous garantie aux États-Unis ou au Canada, appelez au 1-888-845-7330. Veuillez avoir en main les informations suivantes : le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS :

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT, EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT, ET À LA SEULE DISCRÉTION D'ELECTROLUX. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À AU MOINS UN (1) AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE . CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU DES RESTRICTIONS SUR LES GARANTIES IMPLICITES; DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés aux ÉTATS-UNIS et au CANADA. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products Canada Inc. Personne n'est autorisée à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADA
1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4